LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

95 ANNI DI SAPORI

#LACUCINAITALIANAPATRIMONIODELLUMANITÀ

OMAGGIO A MILANO ECCO I MONDEGHILI PIÙ BUONI

DAVIDE OLDANI CUCINA CON NOI I PIATTI DI CASA

LA RICETTA (PERFETTA) DEI **PIZZOCCHERI** DI ROBERTO VALBUZZI

FRANCIACORTA
CELEBRATE
ANY
MOMENT
DISCOVER MORE ON F.WINE

95 ANNI INSIEME

La rivista che state leggendo in questo momento compie 95 anni. Nasce a Milano nel 1929 e ha superato tanti episodi più o meno significativi e di certo non tutti rassicuranti della nostra storia, incluso l'orrore della Seconda Guerra Mondiale dove le ricette erano sempre più striminzite perché il nostro Paese, come buona parte del mondo, era in ginocchio. È affascinante trovare nei vecchi numeri, a iniziare dal primo che era in un formato simile a un quotidiano, come è cambiato tutto ma allo stesso tempo non è cambiato nulla quando si tratta di sedersi alla grande tavola italiana. L'idea di questa testata viene a Delia Pavoni, una donna elegante, colta davvero empowered per l'epoca, che propone al marito Umberto Notari di aprire una rivista di cucina e cultura, o ancora meglio cultura della cucina, piena di bellissime ricette un po' per tutti i palati ma certamente in un'ottica di casa e di famiglia. Lui, editore e già autore di un libro best seller alquanto peccaminoso intitolato *Quelle signore* (dedicato alle case di piacere di Milano, che vendette il ragguardevole numero di 200 mila copie, un'immensità per l'epoca), acconsente, e così la loro cucina e poi il loro salotto in via Monte Napoleone 45 diventano la sede della redazione. I due erano personaggi intriganti con una visione sul futuro, senza figli per motivi tragici e amici di poetesse come Ada Negri, e ancora vicinissimi a Filippo Tommaso Marinetti, ideologo del futurismo nonché componente del comitato degustatore apparso sul primo numero (sotto, nella sua casa a Roma). La ricetta più avvincente dell'esordio è il vitello alla Rinascente ispirata da Gabriele d'Annunzio che richiama il grande magazzino milanese a cui il poeta diede il nome. È per me un onore ogni giorno ed è affascinante fare parte di questo universo che in quasi un secolo ha sorvegliato, accudito, nutrito la cucina di questo Paese attraverso la storia e i suoi incidenti, i suoi apici, le sue crisi. Tante donne poi hanno diretto questo giornale aprendo nuove conversazioni sul nostro ruolo e spostando l'orizzonte valoriale della nostra libertà, dove la cucina come spazio fisico, da luogo di segregazione, è diventato un luogo di emancipazione. E ogni giorno abbiamo cucinato per voi con voi. Sono cambiate le persone, non sono cambiati i metodi, accurati, meditati, condivisi. Riflessioni di palato, di sapori, di come rendere felici le alchimie degli ingredienti in una cucina normale come quella di casa, guardando al futuro con la certezza di essere solidi sul passato grazie a un archivio di riviste che parlano di cultura del buon mangiare. Tanti auguri a *La Cucina Italiana*, un monumento della nostra identità, un luogo dove nascono le idee.

PS: un giorno nella libreria di una zia centenaria alquanto intellettuale ho trovato l'edizione originale di *Quelle signore*. Curioso eh?

Maddalena Fossati Dondero

mfossati@condenast.it maddalenafossati

In copertina: torta con crema al cioccolato e foglia d'oro (pag. 32). Ricetta di Lucia De Prai, foto di Giacomo Bretzel, styling di Beatrice Prada.

FOTO AG. GETTY IMAGES

Tocchiamo il velo con un dito.

Una sfoglia così liscia e sottile
che il ripieno si sente di più.

Nuovi Sfogliavelo. Ancora una volta, ancora più buoni.

NOVEMBRE

RICETTARIO
In collaborazione con Davide Oldani

38 «Mondeghili» con porcini e purè di patate

IL MENSILE DI GASTRONOMIA
LA CUCINA ITALIANA
PREPARATO E ASSAGGIATO
CON LA CUCINA IN REDAZIONE

Anniversari

GUIDE

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

 FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

CHE COSA CUCINIAMO QUESTO MESE

(Facile – Medio – Per esperti)

ANTIPASTI

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

DOLCI E BEVANDE

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero. 130 g di farina. 160 g di riso.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero. 25 g di farina.

GIOCA CON NOI

TEST: ABC AI FORNELLI

Quanto ne sapete di gastronomia? Mettetevi alla prova!

1. QUALI SONO GLI INGREDIENTI PRINCIPALI DELLA PASTA ALL'AMATRICIANA?

1. ☐ BURRO, PANCETTA, SCALOGNO
2. ☐ POMODORO, CIPOLLA, GUANCIALE
3. ☐ POMODORO, POLPA MACINATA DI MANZO, SEDANO

2. QUALE ATTREZZO SI USA PER FARE I TONNARELLI?

1. ☐ IL LIUTO 2. ☐ LA CHITARRA
3. ☐ L'ARPA CELTICA

3. IL TIRAMISÙ È NATO A...

1. ☐ MILANO
2. ☐ TRIESTE 3. ☐ TREVISO

4. TRA GLI INGREDIENTI DEL TIRAMISÙ NON C'È...

1. ☐ L'UOVO 2. ☐ LA PANNA
3. ☐ IL MASCARPONE

5. CHE COS'È LA GANACHE?

1. ☐ UNA CREMA A BASE DI CIOCCOLATO E PANNA
2. ☐ UN MOLLUSCO BIVALVE
3. ☐ LA GUANCIA DEL MAIALE

1. (2) POMODORO, CIPOLLA, GUANCIALE; **2. (2)** LA CHITARRA; **3. (2)** TRIESTE; **4. (2)** LA PANNA; **5. (1)** UNA CREMA A BASE DI CIOCCOLATO E PANNA.

LA CUCINA ITALIANA

N. 11 – Novembre 2024 – **Anno 95°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette MARTINA BONCI, ARIANNA CONSIGLIO, LUCIA DE PRAI, SARA FOSCHINI, EMANUELE FRIGERIO, PIERO MAGGI, JOËLLE NÉDERLANTS, DAVIDE OLDANI, WALTER PEDRAZZI, GIOVANNI RUGGIERI, CLAUDIO SADLER, ROBERTO VALBUZZI
Per i testi MAURIZIO BERTERA, SIMONE CINOTTO, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, MARIA GIULIA PIERONI, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI, STEFANIA VIRONE VITTOR
Per le immagini
GIACOMO BRETZEL, CHIARA CADEDDU, RICCARDO LETTIERI, DAVIDE MAESTRI, JACOPO SALVI, VALENTINA SOMMARIVA, AG. 123RF, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. GETTY IMAGES, ARCH. SLOW FOOD

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO
Deputy Managing Director CN Europe ANITA GIGOVSKAYA
Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Head of Legal Europe DANIELA PALETTI
Production Director EMEA ENRICO ROTONDI
People Director GIORGIO BERNINI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Video Italy IACOPO CARAVAGGI

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Digital Media Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director & Fashion, Luxury, Beauty Key Clients Advisor RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion, Luxury & International Commercial Director, Vanity Fair & GQ Business Director BENEDETTA BATAZZI
Beauty& Fashion Key Clients Commercial Director, Vogue Italia Business Director EMMELINE ELIANTONIO
CPG Commercial Manager, LCI and CN Traveller Business Manager FEDERICA METTICA
Home Commercial Manager, AD Business Manager CRISTINA RONCAROLO

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Bicenter Nona Strada 23 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

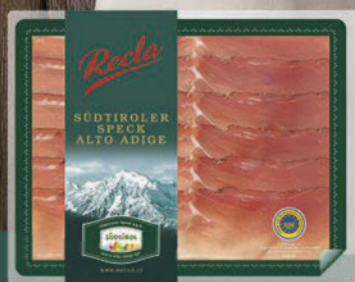
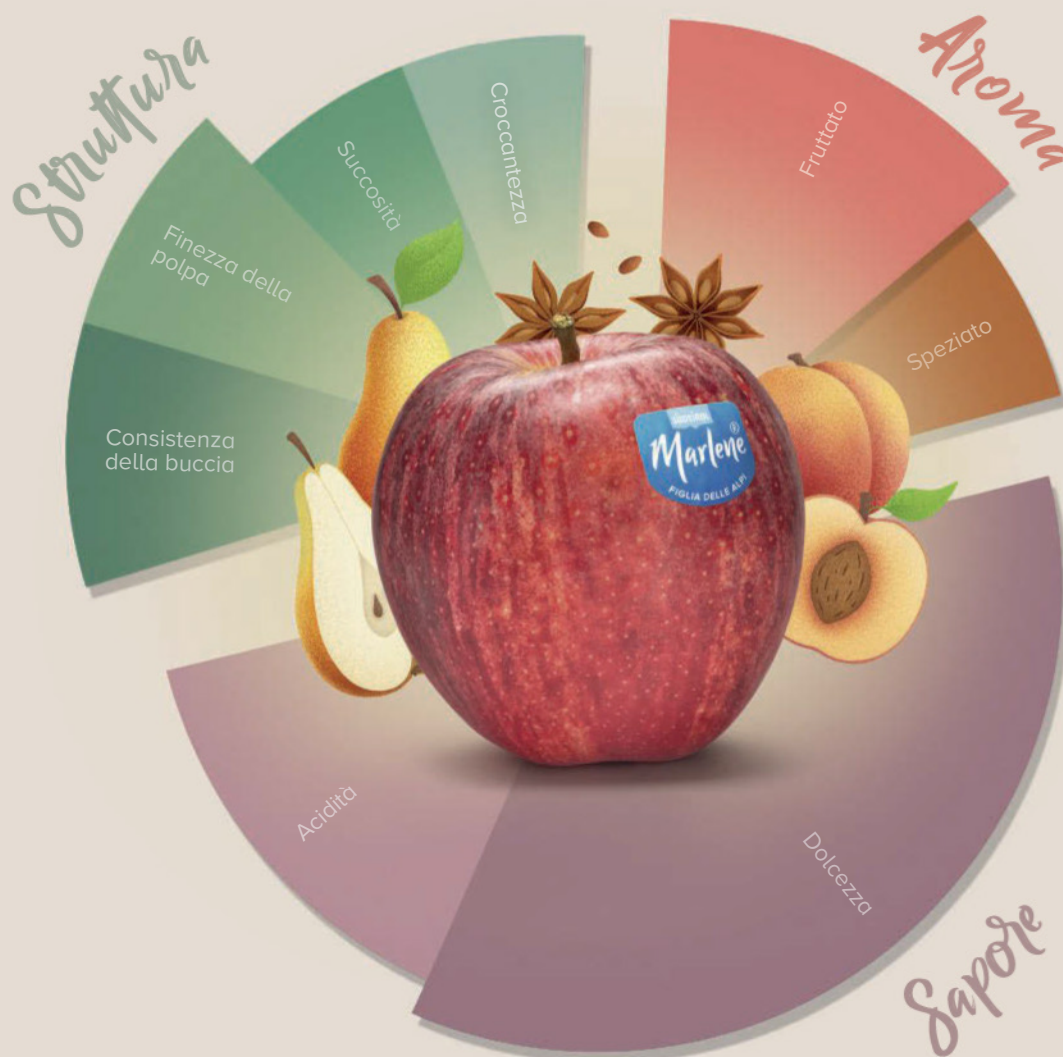



FOTO **ARCH. LCI**

SCOPRI TUTTE LE PRELIBATEZZE DI MARLENE®

Struttura
Croccantezza
Succosità
Finezza della polpa
Consistenza della buccia

Aroma
Fruttato
Speziato

Sapore
Acidità
Dolcezza

LA RUOTA DEGLI AROMI DI ROYAL GALA

Con la Ruota degli Aromi, sperimentiamo in modo del tutto nuovo la ricchezza di sapori delle varietà Marlene®! Cosa ci dice la Ruota degli Aromi sulla Royal Gala? Tipiche della sua consistenza sono una buccia soda e una polpa piacevolmente morbida e fine. Con le sue note di pera, pesca e anice, la mela conquista con un aroma fruttato-speziato unico nel suo genere. Però è il suo gusto prevalentemente dolce con una leggera nota acidula a rendere la Royal Gala una vera e propria prelibatezza!

marlene.it marleneitalia marlene

Il menu a base di mela Royal Gala

INSALATA

Insalatina di erbette spontanee, caprino e mele

Cos'hanno in comune il caprino e una Royal Gala? Molto più di quanto non si pensi! In quest'insalata, un contrasto apparentemente inconciliabile crea un'armonia unica. E non è tutto: dall'anice alla cannella, questo piatto è ricchissimo di gustose sfaccettature. Una ricetta deliziosa, che è molto più che la somma dei singoli ingredienti.

ANTIPASTO

Trota di montagna al forno con beurre blanc di mele

Con questa ricetta, il pescato del giorno si traduce in specialità senza tempo. Il beurre blanc impreziosito da una Royal Gala rende infatti la trota di montagna una delizia che il palato non dimenticherà tanto facilmente. L'intenso aroma sprigionato dalla salsa al burro bianco non lascia spazio a dubbi: difficilmente un piatto di pesce può essere più elegante.

PIATTO PRINCIPALE

Tarte tatin con confit di anatra, mele e cicoria

Come presentare una tarte tatin nel modo in cui si merita? Forse l'unico modo è assaporarla in silenzio e lasciare che sia il piatto a parlare. Dalle cosce rosolate nell'olio al tocco di raffinatezza del confit di anatra pronto fino alla pasta sfoglia che accoglie tutti gli ingredienti, questa ricetta ha moltissimo da offrire e sfugge a ogni descrizione. L'unico commento possibile? «Mmh!»

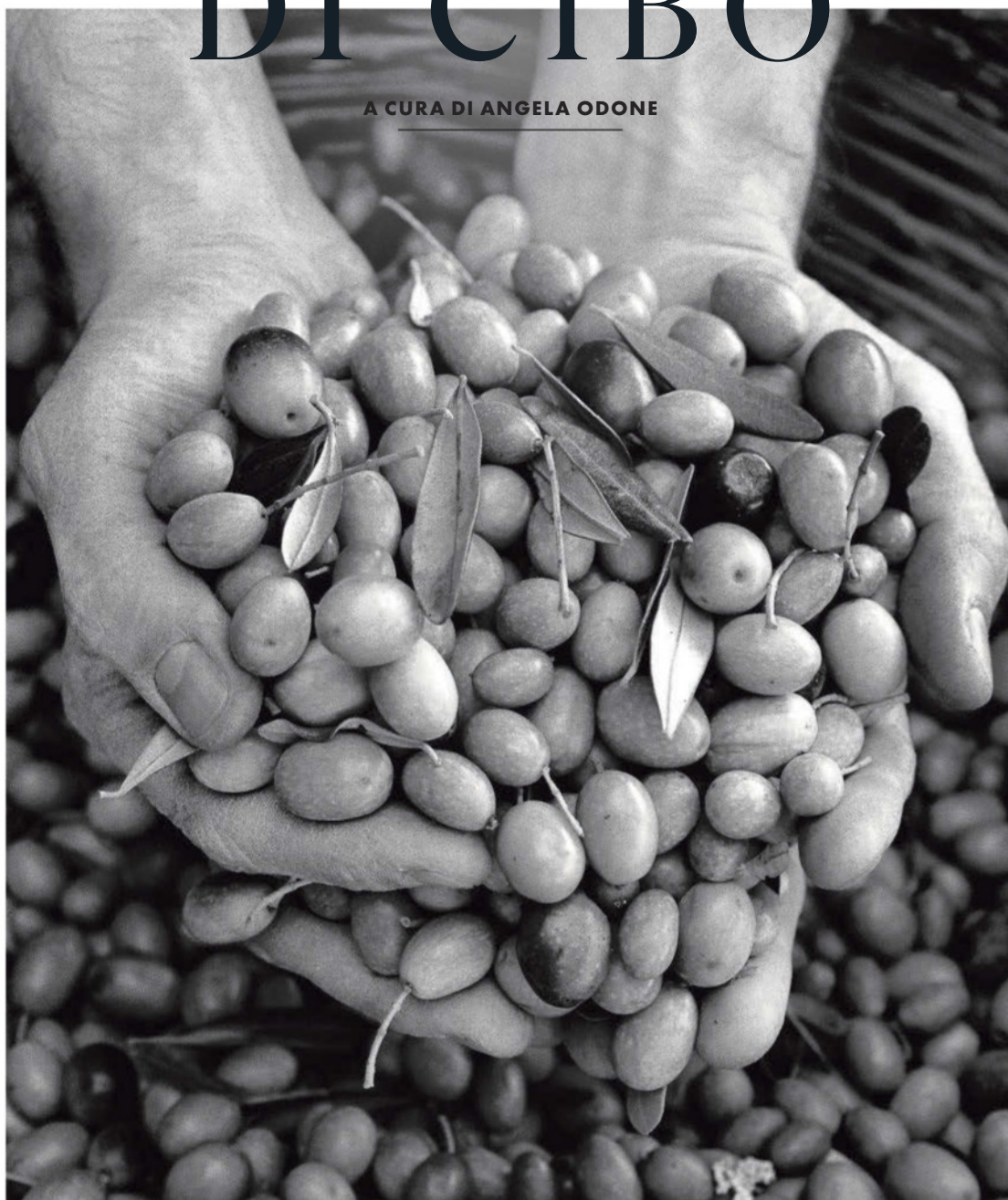
DESSERT

Millefoglie con fettine di mela caramellate

Il degno coronamento di un menu a base di varietà Gala. Nel vero senso della parola: le fettine di mela caramellate e le noci, insieme alla panna montata, diventano una tentazione irresistibile. L'aggiunta di una guarnizione di fette di lime e foglie di basilico crea un solo problema: non appena pronto, il dessert svanisce in un attimo.

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

FOTO GIACOMO BRETZEL

OLIO NUOVO, POCO MA BUONO

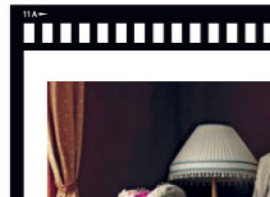
Bene, anzi male. Dipende dal punto di vista: in Puglia, Sicilia e Calabria (dove si produce l'80% dell'olio italiano) la siccità ha fatto crollare la raccolta di olive che, però, sono di ottima qualità perché non attaccate dai parassiti. Il calo è stato di oltre il 30%, non compensato dagli incrementi del Centro e del Nord. L'Italia arretra così dalla seconda posizione mondiale alla quinta. Invece, Spagna in forte ripresa, come Grecia e Turchia. Probabilmente gli oli misto italiani-stranieri manterranno quindi i prezzi, mentre costeranno sicuramente di più i 100% italiani. Intanto, numerose iniziative danno il benvenuto all'olio nuovo dove la raccolta è ancora in corso. In Toscana Place of Charme propone menù e visite negli uliveti della Certosa di Pontignano. In Umbria (fino al 17 novembre) trekking e fiabe tra gli ulivi per i bambini, cene oleocentriche e percorsi in bici e a piedi tra Assisi, Spoleto e Perugia (info su *frantoiaperti.net*). CARLO OTTAVIANO

Uno dei piatti della serata: Snail Skewer, lo spiedino di lumaca del cuoco Michele Lazzarini di Contrada Bricconi.

COMPLEANNO

LA FESTA È QUI

Massimo Bottura anche quest'anno ha organizzato un party con tanti amici arrivati da tutto il mondo: riuniti intorno al fuoco per cucinare, ballare e (come sempre) fare del bene

Ci sono giornate meravigliosamente speciali dove si celebra il compleanno di un grande cuoco e amico, Massimo Bottura, che cade il 30 settembre, e ancora una festa della cucina italiana e del mondo con Identità di Fuoco, format realizzato con Identità Golose che dura poi tre giorni. Succede tutto a Casa Maria Luigia, nel Modenese, il tempio dell'ospitalità italiana di Massimo e Lara Gilmore, l'albergo con acetaia dove si riflette prima di tutto sul dove andiamo con la cucina. Di certo verso una condivisione, importante, di emozioni e di sapori, con Jessica Rosval e le sue splendide ragazze di Roots a Modena, ristorante che ha un programma per l'emancipazione delle donne immigrate. Ai fornelli, anzi ai fuochi, ci sono Rodolfo Guzmán di Boragó (Cile), Aitor Arregui di Elkano (Paesi Baschi), Dave Pynt di Burnt Ends (Singapore), Mitsuharu Tsumura "Micha" di Maido (Lima) e Michele Lazzarini di Contrada Bricconi oltre al campione del mondo della pizza Diego Vitagliano e a Mario Ventura e Francesco Capece di Confine a Milano. E poi, last but not least, dj set con Benny Benassi, che ha acceso il fuoco, sì, quello della musica, dopo quello tanto celebrato della cucina. MADDALENA FOSSATI

BUON GUSTO ITALIANO

Soggetto di Federico Fellini e Tullio Pinelli, regia di Gabriele Salvatores, protagonista Pierfrancesco Favino. Ottime le premesse di *Napoli-New York,* il film in uscita il 21 novembre che racconta la storia di due scugnizzi emigrati negli anni Quaranta in America. Ed è la storia di tanti altri italiani partiti per inseguire il sogno americano, padri di quegli oltre 17 milioni di italoamericani che vivono oggi negli Stati Uniti contribuendo a far grande il Paese ma anche a diffondere tradizioni buone come le pizzelle al ragù. SARA MAGRO

I SEGRETI DEL TARTUFAIO

Tramandare gli antichi mestieri è un modo pratico per preservare la nostra cultura. Il regista Gabriele Fabbro lo fa raccontando piccole storie di comunità e tradizioni italiane che stanno scomparendo, come in *Trifole - Le radici dimenticate*, in uscita il 17 ottobre: nella splendida natura delle Langhe un nonno svela alla nipote i segreti della ricerca del tartufo bianco da vendere a caro prezzo per salvare la casa di famiglia ed evitare lo sfratto, con lieto fine. S.M.

FOTO STEFANIA GAMBELLA, MARGHERITA VERINI

ANNIVERSARI

LO CHAMPAGNE CHE STA BENE CON TUTTO

Krug ha aperto un temporary restaurant a Parigi per celebrare dieci anni di ingredienti

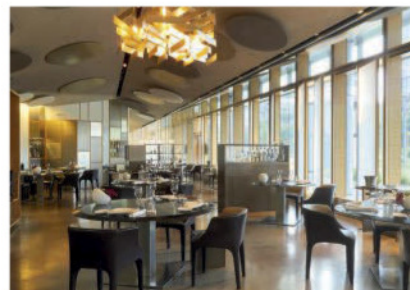
In principio è stato il pomodoro. Poi sono arrivati la patata, le uova, i funghi, il pesce, il peperone, la cipolla, il riso, il limone e i fiori. Dieci ingredienti, uno all'anno, che Krug ha scelto insieme ai suoi chef ambassador per dare vita a piatti capaci di esaltare le caratteristiche della Grande Cuvée e del Rosé. Per festeggiare l'anniversario, la maison ha aperto alla Gare des Invalides di Parigi l'Inside Krug's Kitchen, un temporary restaurant con i piatti di dieci chef ambassador tristellati in arrivo da tutto il mondo, che si sono messi alla prova con uno dei dieci ingredienti. C'era anche il nostro Enrico Bartolini con il suo risotto alle rape rosse e salsa al gorgonzola «Evoluzione», in perfetto abbinamento con la ventunesima edizione di Krug Rosé servito in magnum. VALENTINA VERCELLI

TRA VINO E ARTE

Uno dei rossi più iconici d'Italia ha festeggiato i suoi 50 anni con una degustazione di cinque annate storiche a Tenuta Tignanello (colpo di fulmine per la 2004) e una serie di iniziative che hanno rinsaldato il secolare legame tra Firenze e la famiglia Antinori. L'installazione di arte-esperienziale *Ars Una* di Felice Limosani ha animato la facciata di Palazzo Antinori (in foto) e la famiglia ha affiancato il Comune nel restauro conservativo di Ponte Vecchio. V.V.

IL RISTORANTE

Tanti auguri al Ristorante Berton: dieci anni nel cuore di Porta Nuova dove lo chef festeggia l'anniversario con un grande **menù degustazione:** *Signature 10 anni* a 165 euro a persona, con le portate principali – dessert esclusi – anche alla carta.
I piatti: attualissimi, espressione di un cuoco che ha saputo imparare dai maestri Ducasse e Marchesi per costruirsi una «sua» visione italiana, di grande eleganza, che copre bene ogni fronte: Gamberi rossi con spuma all'olio extravergine d'oliva, amaranto e sorbetto al prezzemolo; Risotto alla pizzaiola con acqua di mozzarella; Quaglia arrosto con mais, mole ai semi di zucca e platano; Anguilla arrosto con barbabietola e yogurt; Uovo di yogurt e mango (in foto).
La brigata: mai così in forma, e non è solo per il compleanno. In prima fila Simone Sangiorgi (chef di cucina) e Leonardo Manetta (sous chef), Gianluca Laserra (direttore di sala) e Luca Enzo Bertè, sommelier di una bella cantina. Certezze, come la cucina di Andrea Berton.
MAURIZIO BERTERA

FOTO **COSAVOSTRA-PIERRE LUCET-PENATO, MARCO SCARPA**

Miele
Un amore che dura una vita.
Miele una volta,
Miele per sempre.
Miele. Immer Besser.
125
Years

SUPER QUACK

GULP: CHE COMPLEANNI!

Paperino compie 90 anni, il settimanale Topolino 75: come si festeggia? Con le ricette di casa

Ci sono una nonna e un ricettario di famiglia tramandato con amore, anche nella grande famiglia dei Paperi ideata da Walt Disney. Non fa eccezione il più amato protagonista di questo clan, Paperino, nella striscia che quest'anno soffia su 90 candeline. Noi di *La Cucina Italiana*, così vicini per età, abbiamo indagato tra i suoi ricordi culinari con Alex Bertani, direttore del settimanale italiano per ragazzi (edito da Panini Comics) più amato di sempre. Che di candeline ne ha spente ben 75.

Paperino spesso è ritratto in veste di cuoco domestico: quali sono le sue specialità?

«Le famose frittelle, preparate per i nipoti Qui, Quo e Qua. Più simili a dei pancake in realtà, sono state italianizzate nelle pagine della nostra rivista».

Dove non mancano frequenti riferimenti alla cucina italiana. A partire dai classici spaghetti al pomodoro. Paperino da chi ha imparato a cucinare?

«Ovviamente da Nonna Papera! Nella striscia "Paperino e i sapori in trasferta" di Marco Rota (*in alto*), lo facciamo raccontare allo stesso protagonista, il quale ripercorre la sua felice infanzia nella cucina di famiglia. E porta quei sapori confortanti anche nelle sue avventure in giro per il mondo».

I fumettisti italiani hanno raccontato spesso i protagonisti del nostro tempo in versione papero. Tra questi anche chef Paperacciuolo, ispirato al tristellato Antonino Cannavacciuolo.

«Sì, è un modo per celebrare alcuni personaggi di grande attualità ed esportarli nel mondo: l'Italia è il più importante produttore di fumetti disneyani». SARA TIENI

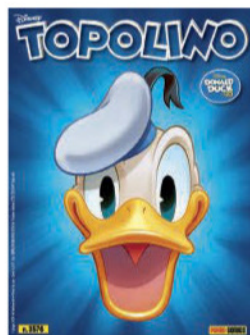
L'intervista completa su lacucinaitaliana.it

LA RICETTA

Le «frittelle» di Donald Duck

PER 4 FRITTELLE
1 tazza di farina – ¾ tazza di latte
2 cucchiaini di lievito istantaneo per dolci
2 cucchiai di olio di semi
1 uovo grande – sciroppo d'acero – burro
zucchero a velo – sale

Amalgamate, in una ciotola, l'olio di semi, l'uovo, 1 cucchiaio di sciroppo d'acero e il latte. Unite, in un'altra ciotola, la farina con il lievito e un pizzico di sale. Mescolate i due composti fino a ottenere una crema liscia e omogenea, aiutandovi con una frusta. Sciogliete in una padella una noce di burro, poi abbassate la fiamma. Versate un mestolo di composto. Quando inizieranno a comparire delle bolle girate la vostra frittella e terminate la cottura. Procedete con il resto del composto. Servite le frittelle con sciroppo d'acero, zucchero a velo e frutta a piacere.

BUONUMORE DA GENERAZIONI

Due copertine storiche ristampate per gli anniversari: quella per i 90 anni della creazione del personaggio di Paperino, e quella di *Topolino* n. 1000 del 1975, rieditata per i 75 anni della rivista, oggi pubblicata da Panini Comics.

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

La storia della nostra cultura gastronomica si può ricostruire anche attraverso i trattati di agronomia perché custodi di preziose informazioni sugli ingredienti e, in alcuni casi, di ricette

DI **MASSIMO MONTANARI**

L'ECONOMIA DEL CITTADINO IN VILLA DI VINCENZO TANARA. Libri VII. Intitolati. Il Pane, e'l Vino. Le Viti, e l'Api. Il Cortile. L'Horto. Il Giardino. La Terra. La Luna, e'l Sole. Oue con erudita varietà si rappresenta, per mezo dell'Agricoltura, vna Vita ciuile, e con sparmio.

QVID NON INFORMAT

IN BOLOGNA, MDCXLIV. CON LICENZA DE' SVPERIORI.

Frontespizio dell'opera *L'economia del cittadino in villa* di Vincenzo Tanara, pubblicato a Bologna nel 1644.

La storia della cucina passa anche attraverso i trattati di agricoltura, che non si occupano solo di prodotti ma anche di come quei prodotti si trasformano e arrivano in tavola. Perché gli uomini, che da almeno dodicimila anni coltivano grano, in realtà non mangiano grano. Dal grano, come da ogni prodotto della terra, ottengono ogni sorta di cibi, secondo le scelte, le abitudini, i gusti che caratterizzano ciascuna società. Pensiamo solo a quante cose si fanno con i cereali: zuppe, minestre, polente, pane, pizze, pasta, cuscus... tanti cibi diversi, frutto di tecniche e culture diverse. Ecco perché i trattati di agricoltura non si fermano al raccolto ma seguono l'intero percorso dalla terra alla tavola.

Queste opere non sono frutto del sapere contadino. Non direttamente, almeno. A scriverle sono i possidenti, in molti casi membri dell'aristocrazia cittadina, che pensano a far fruttare le loro terre, a organizzare il lavoro di mezzadri e braccianti, a confrontarsi con le regole del mercato. Di secolo in secolo, questi testi in parte si ripetono (addirittura richiamando gli scrittori di cose rustiche dell'antica Roma, come Varrone o Columella), in parte ci fanno intravedere gli sviluppi e i cambiamenti che via via avvengono nei modi di produrre e di trasformare. Alcuni più di altri rispecchiano la cultura alimentare del loro tempo, non solo quella dei signori ma anche quella dei contadini. È il caso del bolognese Vincenzo Tanara, che nel 1644 pubblica *L'economia del cittadino in villa*, titolo che già chiarisce la prospettiva dell'autore, gentiluomo cittadino che gestisce le sue proprietà *in villa*, vale a dire in campagna. Anch'egli riprende opere precedenti (cita non meno di 150 testi di agronomia, botanica, letteratura, dietetica, nonché di cucina) ma è particolarmente prodigo di informazioni sugli usi del pane, del vino, dei prodotti dell'orto e del cortile, dei salumi, dei formaggi, trasformando i sette libri del trattato in uno straordinario repertorio di cultura gastronomica. Tanara riporta anche ricette, sia di alta cucina (dove si richiama soprattutto a Bartolomeo Scappi, caposaldo della gastronomia rinascimentale) sia di tradizione contadina (dove riferisce usi più contemporanei e più "locali", da lui personalmente osservati o sperimentati). Spettacolare, e giustamente famosa, è la parte dedicata al porco e alle 110 maniere «di condire questa preziosa carne». Nel settimo libro, l'indicazione sintetica dei lavori da eseguire in ogni singolo mese è accompagnata da dettagliate liste di menù.

Massimo Montanari è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

L'opera di Vincenzo Tanara (che incontrò un grande successo e conobbe 16 edizioni fino alla fine del Settecento) è solo un punto di snodo lungo una linea di trattati agronomici che prende avvio nel XIV secolo con Piero de' Crescenzi e si prolunga fino all'Ottocento. È anche grazie a lavori come questi che lo storico può ricostruire frammenti importanti della cultura gastronomica italiana. ■

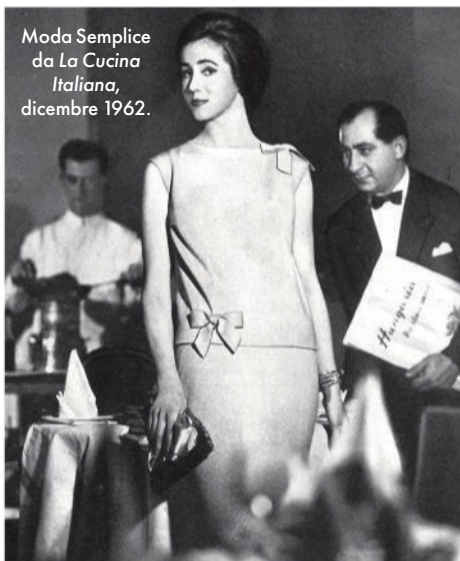
IL GUSTO NON È MAI STATO COSÌ

I CLASSICI SI FANNO MAXI

Siamo lieti di presentarvi la nuova e straordinaria Collezione MAXI GUSTO: Tortellini Carne, Tortellini Prosciutto Crudo e Tortelloni Ricotta e Spinaci nei nuovi formati da 500g.

deangelisfood.com - Seguici su:

A CURA DI **STEFANIA VIRONE VITTOR** E **MARIA GIULIA PIERONI**

Moda Semplice da *La Cucina Italiana*, dicembre 1962.

L'ECCEZIONALE CENA STELLATA

Come prepararsi per un'esperienza gastronomica sublime già dall'abbigliamento per la serata

Dalla rubrica Moda Semplice di dicembre 1962 ecco un abbigliamento lineare ed elegante con tanto di fiocco civettuolo alla Yves Saint Laurent per evocare la risposta al quesito del mese: come vestirsi per andare al ristorante stellato? Già oltre sessant'anni fa dalle pagine di *La Cucina Italiana* si asseriva una verità senza tempo: lo stile un po' sofisticato è sempre di moda. Facciamo attenzione a quell'«un po'» perché è cruciale. Come diceva Fiammetta Fadda nel novembre 2019, «è più inelegante essere troppo eleganti che esserlo (apparentemente) troppo poco». Infatti, si rischia di agghindarsi come fosse Capodanno o la Prima alla Scala, andando a esagerare sul formale, o peggio, finendo sul versante festaiolo, passando per parvenu. Certamente al ristorante, che sia stellato o meno, l'eleganza dev'essere il primo aggettivo da ricercare, sempre e comunque. Via libera a modelli semplici, tessuti di qualità e tagli sartoriali, andiamo a giocare con gli accessori – dalle slingback in vernice alla clutch brillante. Se si preferisce scegliere colori scuri, aggiungiamo punti luce con spille, orecchini e collane o foulard dalla forte personalità – come questo di Hermès, il carré généreux dedicato all'Orto Botanico di Palermo, ad esempio. Per l'uomo, non demonizziamo un buon paio di jeans in denim scuro, che ben stirati e abbinati a giacca e camicia possono essere una valida alternativa al classico completo scuro. Del resto, anche la cravatta può essere evitata, magari sostituita da una sciarpa in seta. Attenzione ai profumi, che potrebbero interferire con l'esperienza gastronomica che passa anche dall'olfatto. E poi le stelle: fatele scintillare negli occhi del vostro partner. ■

Magnifica camicia bianca di **Alberta Ferretti** in organza e ricami. *albertaferretti.com*

Cintura **Louis Vuitton** reversibile LV Initiales. *louisvuitton.com*

Importante anello cocktail di **Bea Bongiasca** in oro 9 kt, cristallo di rocca e diamanti bianchi. *beabongiasca.com*

Riflessi di raffinatezza con la giacca doppiopetto di **Genny** in misto lana. *genny.com*

Una ghirlanda di cristalli *Hermitage multicolor* gli orecchini di **Sodini**. *sodinibijoux.it*

Un preziosissimo porte-bonheur la *Campanella grande Fiori* **Chantecler**. *chantecler.it*

Calice *Tealight* di **Ichendorf** in borosilicato fatto a mano e modellato a lume. *ichendorfmilano.com*

Immancabile carré généreux di **Hermès** in cachemire e seta 140, *All'Orto Botanico di Palermo*. *hermes.com*

Di grande effetto il vaso di **La DoubleJ** fantasia *Sunrays*. *ladoublej.com*

Abito longuette gessato di **Romeo Gigli** con colletto e voulant in taffetà su spalle. *romeogigli.it*

Con il foulard fascia tubolare di **J'essentia** sulla spalla l'outfit è completo. *jessentia.com*

La camicia oxford bianca con micro-righina, **Marc O'Polo** è un must per lui. *marc-o-polo.com*

Per uno stile più retrò gonna **Sézane** in maglia patchwork. *sezane.com*

È in tulle e perle l'elegantissima maglia di **Philosophy** di Lorenzo Serafini. *philosophyofficial.com*

Solo raffinatezza tra i capelli con il pettinino *Malva* in bronzo di **mvm by madina visconti**. *madinavisconti.it*

Giacca di **Dan John** in Principe di Galles e dalla linea regular e classico revers. *danjohn.com*

Di **Etro** il girocollo con ciondoli in madreperla decorata da perline. *etro.com*

Un fascio di luce con la borsa **Dolce&Gabbana** *Marlene* in raso e paillette. *dolcegabbana.com*

Per questa stagione sono color burgundy e impreziosite da cristalli le slingback di **Gucci**. *gucci.com*

ROSSO RELATIVO

Se il Bloody Mary è la vostra passione (come non essere d'accordo?), provatelo in versione autunnale: il classico colore acceso si smorza con la zucca e l'aroma dei funghi aggiunge profondità al pomodoro

DI **ANGELA ODONE**

Mary va nel bosco

50 ml vodka infusa ai funghi – 40 ml succo di pomodoro rosso – 40 ml succo di pomodoro giallo – 40 ml crema vellutata di zucca – 15 ml salsa Worcestershire 10 ml succo di limone – 1 cialda di Parmigiano Reggiano Dop – Tabasco – ghiaccio – sale – pepe

Raccogliete in uno dei bicchieri dello shaker il succo di limone, qualche goccia di Tabasco, la salsa Worcestershire, sale, pepe e mescolate. Aggiungete i succhi di pomodoro (se non trovate quello giallo, usatelo solo rosso), la vellutata di zucca e mescolate; infine unite la vodka. Per ossigenare e rendere più setoso il cocktail, Martina Bonci applica la tecnica del *throwing*, cioè travasare i liquidi da un bicchiere all'altro dello shaker allontanandoli durante l'operazione. In alternativa mescolate per 10-12 secondi, poi aggiungete il ghiaccio e mescolate ancora. Riempite un bicchiere alto di ghiaccio e filtratevi il drink. Appoggiatevi sopra la cialda di parmigiano e servite.

MARTINA BONCI

Nata a Gubbio, ha scoperto fin da giovane la sua passione per la miscelazione. Oggi è Bar Manager al Gucci Giardino, il caffè e cocktail bar di Gucci a Firenze (nella lista 50 Best Discovery) dove propone cocktail colorati e con ingredienti che seguono la stagionalità. È stata premiata recentemente come miglior bartender d'Italia per i Barawards di *bargiornale* e per BlueBlazeR.

FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

FAINÀ

Mescolare tradizioni per creare ricette che riportino con il pensiero a casa. Ecco un piatto argentino che esprime questo desiderio associando la farinata genovese alla pizza margherita napoletana

RICERCA E TESTO STORICO **SIMONE CINOTTO**, RICETTA **EMANUELE FRIGERIO**
TESTO RICETTA **ANGELA ODONE**, FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

L'immigrazione italiana otto-novecentesca verso l'Argentina è stata un fenomeno di grandissima portata. Basti pensare che gli argentini di origine italiana sono oggi stimati in venticinque milioni, di cui quasi 700.000 in possesso di doppio passaporto. L'andamento dei flussi di origine dalle diverse regioni italiane fu mutevole: dal 1880 al 1930 i nuovi arrivi si aggirarono sui 400.000 a ogni decennio – con un picco di 670.272 immigrati tra 1900 e 1910 – ma mentre fino al torno del secolo prevalsero gli immigrati settentrionali, specialmente liguri e piemontesi, a inizio Novecento questi vennero sopravanzati da campani, calabresi e siciliani.

I grandi numeri della migrazione e l'attaccamento degli immigrati alla loro cultura culinaria crearono un enorme mercato d'importazione "della nostalgia" di prodotti alimentari italiani in Argentina. Al tempo stesso, la diversità di origine degli immigrati, che si ritrovarono per la prima volta a vivere insieme nei quartieri italiani di Buenos Aires, Cordoba e Santa Fe, esperendo un'abbondanza alimentare per loro inedita, favorì moltissime ibridazioni di piatti delle diverse tradizioni gastronomiche regionali (come nel caso dell'asado italiano, della milanesa a la napolitana, dei raviolis, tortelinis, fetuchinis, e ñoquis), in gran parte fatti con prodotti di "tipo italiano", cioè con ingredienti locali lavorati secondo uno stile italiano. Alcuni di questi ingredienti, come la carne bovina, la farina di frumento e il formaggio grana, erano molto più ampiamente disponibili in Argentina di quanto fossero mai stati in Italia. Uno dei piatti dell'immigrazione italiana in Argentina che pur avendo una chiara origine ligure ha assunto un'identità italiana e italoargentina attraverso la contaminazione con altri modelli regionali è la fainà (traslitterazione del termine genovese che indica la farinata di ceci). Di per sé, la fainà non differisce molto per ingredienti e preparazione dalla farinata genovese, e, come l'originale, è un piatto semplice e economico – caratteristica che la rese popolare tra i migranti liguri di un secolo e mezzo fa. Ma l'uso generoso di pepe nero e rosmarino, l'aggiunta del parmigiano grattugiato assente nella farinata tradizionale, e soprattutto il modo in cui viene tipicamente servita – posta sulla pizza al pomodoro e mozzarella – rappresentano il prodotto della commistione tra i gusti di immigrati di regioni diverse. La fainà servita sulla pizza si chiama pizza a caballo: tagliata a fette appena uscita dal forno e appoggiata sul famoso piatto di origine napoletana, gli dona una speciale croccantezza.

I Racconti delle Radici *è un ampio progetto in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale sulla storia della cucina degli italiani emigrati tra la fine dell'Ottocento e gli anni Settanta del Novecento in America, nell'Europa del Nord e in Australia. Continueremo per tutto il 2024 a raccontare in queste pagine un piatto nato dall'incontro delle tradizioni gastronomiche degli immigrati italiani con le usanze culinarie trovate nelle terre di arrivo.*

LA RICETTA
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **200 g farina di ceci**
- **1 pizza margherita già pronta**
- **Parmigiano Reggiano Dop grattugiato**
- **rosmarino – sale – pepe**
- **olio extravergine di oliva**

Raccogliete la farina di ceci e il sale in una ciotola. Incorporate un poco alla volta 750 g di acqua, 3 cucchiai di olio e un paio di parmigiano, e mescolate fino a ottenere un composto liscio e uniforme, senza grumi.
Coprite la ciotola con un canovaccio o un piatto e lasciate riposare per 2 ore.
Ungete abbondantemente una teglia con il fondo spesso, preferibilmente rotonda, e preriscaldate il forno al massimo della potenza.
Distribuite il composto nella teglia già unta in modo che lo spessore sia di circa 1 centimetro e mezzo.
Infornate e cuocete per 40 minuti circa, cioè fino a quando la fainà non sarà ben dorata.
Tagliate la fainà in otto spicchi, accomodateli su altrettanti spicchi di una pizza margherita di uguale diametro e servite subito. Completate secondo il vostro gusto con pepe e rosmarino.

BUON COMPLEANNO A NOI

CIAMBELLA CON LA GANACHE

Sì, **La Cucina Italiana** *spegne 95 candeline! E per festeggiare nel migliore dei modi ecco tre torte al cioccolato: stesso impasto, stessa crema, finiture diverse. Qual è la vostra preferita?*

RICETTE **LUCIA DE PRAI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **GIACOMO BRETZEL**, STYLING **BEATRICE PRADA**

TORTA CON CREMA AL CIOCCOLATO E FOGLIA D'ORO

TORTA CON MOU E PANNA MONTATA

Alzata **Emporio Mikica.**

LUCIA DE PRAI

Pasticciera, con importanti esperienze in ristoranti tristellati italiani e internazionali, Lucia ha aperto insieme al marito, il cuoco Marco Primiceri, il ristorante Duo di Chiavari. Per la realizzazione di questi dolci, Lucia ha preparato impasti perfetti e Marco le ha fatto «da secondo», tagliando le torte con precisione e montando creme impeccabili.

CIAMBELLA CON LA GANACHE

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 7 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE

PER L'IMPASTO

- 400 g zucchero semolato
- 250 g latte intero
- 250 g burro salato
- 200 g farina 00
- 150 g cioccolato fondente 70%
- 100 g cacao amaro in polvere
- 3 uova – 1 bustina di lievito in polvere per dolci

→

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
165 g burro
165 g cioccolato fondente 70%
130 g latte intero
45 g zucchero semolato
45 g panna fresca
25 g tuorli – 15 g amido di mais
PER LA GANACHE
250 g panna
250 g cioccolato fondente 70%

PER L'IMPASTO
Sciogliete in un pentolino a fiamma bassa latte, burro, zucchero e cioccolato, mescolando. Spegnete la fiamma e lasciate intiepidire, poi unite le uova, precedentemente sbattute con una forchetta, mescolate, quindi aggiungete la farina, il cacao in polvere e il lievito, setacciati insieme.
Distribuite l'impasto in una tortiera a forma di ciambella (ø 26 cm, h 7 cm) e cuocete in forno statico a 160 °C per 1 ora, verificando la cottura con la prova dello stecchino (inserite uno stecchino lungo fino al cuore della torta, ritiratelo e controllate che non sia umido).
Lasciate raffreddare la ciambella, quindi riponetela per almeno 6 ore in frigorifero.
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Portate a bollore il latte con la panna.
Mescolate con una frusta elettrica lo zucchero, i tuorli e l'amido di mais; versate su questo composto il latte e la panna bollenti, mescolate e riportate sul fuoco; cuocete finché la crema non si sarà addensata. Trasferite la crema in una ciotola, copritela con una pellicola alimentare e lasciatela raffreddare in frigorifero fino al completo raffreddamento.
Sciogliete il cioccolato e lasciatelo intiepidire, quindi amalgamatelo in una planetaria con il burro morbido, finché non otterrete un composto spumoso. Unite al composto, sempre lavorando con la planetaria, la crema pasticciera ben fredda, versandola a più riprese. (Se la crema ottenuta dovesse risultare troppo morbida, trasferitela in un contenitore con il coperchio, riponetela in frigorifero per una notte, quindi montatela di nuovo con la planetaria).
PER LA GANACHE
Tritate il cioccolato grossolanamente con un coltello.
Portate la panna a bollore, quindi versatela sopra il cioccolato tritato, mescolando con una spatola, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo.
Tagliate la ciambella, a metà, ricavando 2 dischi dello stesso spessore. Sistemate il primo disco su una gratella e distribuitevi sopra uno strato di ganache, quindi chiudetela con l'altro disco e cospargetela con la ganache; riponete in frigo per 1 ora, quindi distribuite la crema con l'aiuto di una tasca da pasticciera con bocchetta zigrinata. Completate a piacere con scaglie di cioccolato fondente e servite.

L'impasto è simile a un pan di Spagna, ma rimane più umido e gustoso; la crema al cioccolato è soda, perfetta per realizzare torte a più strati.

TORTA CON CREMA AL CIOCCOLATO E FOGLIA D'ORO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
PER L'IMPASTO
Riducete di ⅓ il peso degli ingredienti della ciambella
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Triplicate il peso degli ingredienti della ciambella

foglia d'oro alimentare

PER L'IMPASTO
Il procedimento è identico alla ricetta della ciambella. Abbiate cura di foderare con carta da forno il fondo e i bordi di una tortiera (ø 18 cm, h 10 cm).
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Il procedimento è identico alla ricetta della ciambella.
Tagliate la torta, ricavando 3 dischi di uguale spessore.
Adagiate il primo disco sul piatto di portata, distribuitevi sopra la crema, aiutandovi con una tasca da pasticciere con bocchetta zigrinata; coprite con il secondo disco e distribuite un altro strato di crema; ripetete quindi l'operazione un'ultima volta. Guarnite la torta con foglia d'oro alimentare (in vendita nei negozi di cake design o nei colorifici).

TORTA CON MOU E PANNA MONTATA

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 50 minuti più 6 ore di riposo

INGREDIENTI PER 10-12 PERSONE
PER L'IMPASTO
Riducete di ⅓ il peso degli ingredienti della ciambella
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Triplicate il peso degli ingredienti della ciambella
PER LA SALSA MOU
140 g zucchero semolato
115 g panna fresca
70 g burro
PER COMPLETARE
500 g panna fresca
cioccolato fondente
cacao in polvere

PER L'IMPASTO
Il procedimento è identico alla ricetta della ciambella. Abbiate cura di foderare con carta da forno il fondo e i bordi di una tortiera (ø 18 cm, h 10 cm).
PER LA CREMA AL CIOCCOLATO
Il procedimento è identico alla ricetta della ciambella.
PER LA SALSA MOU
Sciogliete in un pentolino dai bordi alti lo zucchero con 50 g di acqua, finché non comincerà a caramellare, prendendo un colore dorato.
Scaldate la panna fino al primo bollore, quindi unitela al caramello, a fiamma dolce, versandola a filo in più riprese e mescolando per amalgamare il composto. Spegnete la fiamma e unite anche il burro freddo, tagliato a tocchetti, continuando a mescolare.
Tagliate la torta, ricavando 3 dischi di uguale spessore.
Adagiate il primo disco sul piatto di portata, quindi spalmatevi sopra prima uno strato di crema al cioccolato, poi uno di salsa mou; adagiatevi sopra un altro disco, quindi ripetete la farcitura con la crema al cioccolato e la salsa mou; ripetete l'operazione un'ultima volta, quindi spolverizzate la superficie con cacao in polvere e completate con ciuffetti di panna montata spolverizzati con cacao, scaglie di cioccolato fondente disposti al centro della torta e con un giro di salsa mou, distribuita in modo che coli sui bordi della torta.

EL BUN MANGIÀ

Lo chef milanese Claudio Sadler omaggia il capoluogo lombardo e festeggia, coi suoi classici, un compleanno molto importante

RICETTE **CLAUDIO SADLER**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**, STYLING **BEATRICE PRADA**

«O *mia bela Madunina che te brilet de luntan…»* Claudio Sadler intona questo celebre ritornello di Giovanni D'Anzi mentre manteca, col fondo di arrosto, i suoi mondeghili nelle nostre cucine di redazione. Abbiamo scelto lui, milanese doc e Ambrogino d'Oro (massima onorificenza conferita dalla città), chef stellato e grande estimatore dei piatti meneghini – gli ha dedicato anche un menù – per celebrare le origini della nostra rivista fondata a Milano il 15 dicembre 1929 da Umberto Notari e Delia Pavoni, coppia di intellettuali, in via Monte Napoleone. Ecco a voi quattro classici intramontabili, rivisitati, ma non troppo, per i palati contemporanei. Uno stile che applichiamo con cura, da 95 anni.

Piatto piano dei mondeghili, piattino della salsa e piatto della costoletta **Ginori 1735**.

«MONDEGHILI»
CON PORCINI
E PURÈ DI PATATE

Piatti di porcellana per l'ossobuco e piattini da dessert per la panna cotta **Ginori 1735**.

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E GREMOLADA

CRÈME CARAMEL
ALLE CASTAGNE
CON LINGUE DI GATTO
E MARRON GLACÉ

COSTOLETTA ALLA MILANESE

Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,1 kg carré di vitello con l'osso (oppure 6 costolette)
430 g burro chiarificato
400 g patate tipo ratte
200 g pangrattato
200 g misticanza
12 uova
1 ramo di rosmarino
1 spicchio di aglio
sale Maldon
olio extravergine di oliva
aceto di mele
sale fino

Lavate le patate e asciugatele. Tagliatele a rondelle, tenendo la buccia, e saltatele leggermente in una padella (tipo lionese) di ferro con 30 g di burro chiarificato, uno spicchio d'aglio, e il rosmarino. Fatele dorare da ambo i lati e spegnete.
Sbattete le uova e ponetele in unapirofila larga e bassa.
Preparate un tagliere con il pangrattato.
Ricavate le costolette avendo cura di conservare l'osso. Se volete, potete batterle leggermente con un batticarne.
Preparate una vinaigrette con olio, aceto e sale.
Passate le costolette nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato. Ripetete il procedimento per una seconda volta.
In una casseruola bassa, possibilmente di rame, con un manico, fate sciogliere il restante burro chiarificato e cuocete le costolette una alla volta finché non risultano ben dorate e croccanti da ambo i lati.
Servite le costolette completando con sale Maldon, con le patate e la misticanza condita con la vinaigrette.
SADLER DICE CHE «Le patate ratte, dalla consistenza fondente e il delicato sentore di nocciola, sono perfette per questo tipo di contorno, anche perché non si disfano in cottura».

Claudio Sadler

Vera anima gastronomica di Milano, Claudio Sadler è insignito con la prima Stella Michelin nel 1991 per l'Osteria di Porta Cicca, in Ripa di Porta Ticinese, nel 1995 acquisisce la seconda, che detiene ininterrottamente per 20 anni, il più longevo bistellato milanese. Tra il 2007 e il 2008 apre due ristoranti a suo nome in Cina e Giappone, esportando anche in Oriente la nostra cultura gastronomica. Dal 2023 il suo locale storico si sposta dai Navigli all'Hotel Casa Baglioni Milan,nel cuore del quartiere Brera. Consulente del Baglioni Resort Sardinia e del Baglioni Hotel Luna a Venezia, è socio del progetto gastronomico Il Circolino, a Monza.

«MONDEGHILI» CON PORCINI E PURÈ DI PATATE

Impegno Medio
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 35 POLPETTE

600 g patate a pasta bianca
500 g polpa di noce di vitello
300 g olio extravergine di oliva
200 g funghi porcini freschi
150 g Grana Padano Dop
100 g pane raffermo
100 g latte
100 g prezzemolo
100 g salsiccia
100 g prosciutto cotto
100 g pancetta tesa
90 g burro
70 g burro chiarificato
60 g panna fresca
3 tuorli
2 spicchi di aglio
1 scalogno
vino bianco secco
noce moscata
pangrattato
sale
pepe

Raccogliete in una bacinella la carne di vitello sgrassata e tagliata a pezzettini.
Scottate la salsiccia in acqua bollente per 4-5 minuti, in modo da togliere il grasso in eccesso, quindi privatela del budello.
Mondate e affettate lo scalogno, stufatelo con poco olio in padella, sfumate con poca acqua e terminate la cottura.
Preparate l'olio all'aglio. Scaldate 200 g di olio con gli spicchi di aglio con la buccia e fateli cuocere a fiamma vivace per qualche minuto. Spegnete e fate raffreddare, quindi filtrate.
Tritate il prosciutto cotto.
Affettate il pane raffermo a tocchetti e bagnateli con latte. Lasciateli riposare fino a quando non saranno morbidi.
Unite nella bacinella della carne lo scalogno stufato, il prosciutto cotto, il prezzemolo tritato finemente, e il pane strizzato.
Frullate il composto nel mixer.
Unite la panna e frullate una seconda volta.
Impastate energicamente con le mani, quindi unite i tuorli, 50 g di grana grattugiato, sale, pepe, una generosa grattugiata di noce moscata e l'olio all'aglio; formate delle polpettine da 45 g l'una circa.
Appoggiatele su una placca foderata di pangrattato e fatele riposare in frigo per un'ora.
Bollite le patate con la buccia in acqua salata.
Schiacciatele ancora calde e montatele con il burro a cubetti freddo e il latte caldo. Completate con il grana rimanente. Non riportate sul fuoco il purè sennò diventa colloso e non soffice.
Pulite i funghi porcini. Lavate le cappelle con un panno umido, mondate i gambi e pelateli con un pelapatate.
Affettateli sottilmente e fateli rosolare in padella con olio e 2 spicchi di aglio.
Fate fondere il burro chiarificato con 70 g di olio, quindi cuocetevi le polpette 5 minuti per parte.
Scolatele del grasso di cottura.
Rimettetele in padella con 30 g di burro ben freddo. Sfumate con un bicchierino di vino.
Servitele con i funghi e il purè. →

SADLER DICE CHE «Per ottenere delle polpette sode non usate l'albume: si gonfierebbe in cottura rischiando di rompere il composto rendendolo troppo umido. Per arricchire le polpette potete usare anche del fondo di arrosto. Questa è la mia versione contemporanea dei classici mondeghili che sono realizzati con carne cotta. Io li ho battezzati polpette alla milanese».

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO E GREMOLADA

Impegno Medio
Tempo 3 ore e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 litri brodo vegetale
4 ossibuchi (ricavati dallo stinco posteriore del vitello)
700 g vino bianco secco
400 g riso Carnaroli
130 g Grana Padano Dop
100 g passata di pomodoro
100 g olio extravergine di oliva
80 g burro
50 g farina di riso
40 g panna – 3 carote
3 gambi di sedano
2 scalogni – 2 cipolle
1 limone
1 spicchio di aglio
1 mazzetto di maggiorana
1 mazzetto di prezzemolo
1 mazzetto di rosmarino
1 mazzetto di timo
aceto di vino bianco
zafferano in pistilli – sale

Parate gli ossibuchi, ovvero eliminate il grasso e i nervi superflui, dando loro una forma rotonda, salateli e infarinateli con la farina di riso. Rosolateli in una padella antiaderente ben calda, unta con un po' di olio. Scolate gli ossibuchi dal grasso formatosi. Mondate e tritate sedano, carote, cipolle e aglio e rosolateli nella stessa teglia per 4-5 minuti.
Aggiungete la maggiorana nella stessa casseruola. Irrorate con 500 g di vino bianco e lasciate evaporare. Aggiungete la passata di pomodoro e coprite con il brodo. Portate a ebollizione.
Disponete gli ossibuchi in un'altra casseruola. Coprite con il fondo preparato, facendo in modo che gli ossibuchi siano immersi completamente nella salsa.
Portate a ebollizione, coprite con il coperchio e cuocete per 2 ore e mezza a fuoco dolce, controllando costantemente che non evapori troppo il sugo e la carne non si attacchi al fondo e bagnando, se serve, con brodo.
Togliete gli ossibuchi dal loro fondo una volta terminata la cottura, quindi addensatelo a fuoco vivo fino a ottenere una salsa densa e vellutata. Passate il fondo prima al passaverdura per eliminare le fibre e poi frullatelo con il mixer a immersione. Aggiustate di sale e unite una noce di burro. Rimettete gli ossibuchi nella salsa.
Preparate un risotto alla milanese: tritate gli scalogni e fateli rosolare con poco olio in una casseruola di rame.
Tostate il riso per qualche minuto a fiamma bassa in un'altra casseruola. Sfumate con il resto del vino. Unite il brodo a mano a mano che viene assorbito. Aggiungete dopo 6-8 minuti di cottura lo zafferano, 40 g di panna e gli scalogni rosolati. Proseguite la cottura per altri 7-8 minuti. Spegnete, unite 70 g di burro, 40 g di grana grattugiato e un cucchiaino di aceto bianco. Mantecate e spegnete.
Fate la gremolada tritando la scorza di ½ limone col prezzemolo, il rosmarino e il timo.
Disponete nei piatti l'ossobuco, a fianco il risotto e la salsa. Insaporite l'ossobuco con la gremolada.
SADLER DICE CHE «La panna in cottura renderà più cremoso e piacevole il risotto ed esalterà il colore dorato dato dallo zafferano. La passata di pomodoro, non prevista in genere nella ricetta originale, permette di avere un fondo più abbondante e con una nota piacevolmente acida».

CRÈME CARAMEL ALLE CASTAGNE CON LINGUE DI GATTO E MARRON GLACÉ

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 2 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4-6 PERSONE

PER LA CRÈME CARAMEL
200 g latte
200 g panna
160 g castagne cotte
100 g zucchero semolato
30 g 2 tuorli
6 uova

PER IL CARAMELLO
150 g zucchero semolato
10 g rum

PER LE LINGUE DI GATTO
50 g albumi
50 g farina 00
50 g zucchero a velo
50 g burro morbido

PER LA GUARNIZIONE
100 g marron glacé
100 g panna fresca
2 g liquirizia in polvere

PER LA CRÈME CARAMEL
Scaldate le castagne in acqua bollente per 1-2 minuti, scolatele, frullatele e setacciatele ottenendo una purea.
Scaldate il latte e 200 g di panna in un pentolino fino a ebollizione. Spegnete e tenete da parte.
Amalgamate le uova e i tuorli, lo zucchero e la purea di castagne in una bacinella. Aggiungete il mix di panna e latte e stemperate con la frusta.
PER IL CARAMELLO
Sciogliete 150 g di zucchero semolato in una casseruola. Quando raggiunge un colore brunito unite 20 g di acqua calda e il rum. Amalgamate e spegnete, quindi distribuite il composto in 6-8 pirottini di alluminio; fate raffreddare.
Versate il composto di latte, uova e castagne nei pirottini, poi cuocetelo in forno a bagno maria a 160 °C per 20-30 minuti. Sfornate, fate intiepidire, quindi spostate in frigorifero per 2 ore.
PER LE LINGUE DI GATTO
Ponete in una ciotola il burro morbido con lo zucchero a velo e amalgamate con una spatola. Unite gli albumi, la farina setacciata e mescolate delicatamente. Trasferite il composto in una tasca da pasticciere con bocchetta liscia.
Distribuite il composto in strisce lunghe 10 cm su una placca foderata di carta da forno e stendetele con l'aiuto di una spatola così da formare le linghe di gatto. Cuocetele a 190 °C per 8 minuti, sfornate e fate raffreddare.
PER LA GUARNIZIONE
Mescolate la panna con la polvere di liquirizia, montatela ben ferma, quindi trasferitela in una tasca da pasticciere con la bocchetta rigata.
Togliete la crème caramel dagli stampini, quindi decoratela con la panna alla liquirizia. Terminate con i marron glacé e le lingue di gatto.

FORMAGGI SVIZZERI

Emmentaler svizzero DOP, Le Gruyère DOP, l'Appenzeller®, lo Sbrinz DOP, La Tête de Moine DOP e il Raclette Suisse sono alcuni dei più celebri formaggi svizzeri, prodotti da secoli, ancora in modo artigianale. Si gustano da soli, ma possono diventare preziosi ingredienti in cucina.

Tutti da provare

I formaggi svizzeri hanno una lunga storia di tradizione e qualità, per questo sono tra i prodotti più conosciuti e apprezzati del Paese. Capolavori dell'arte casearia, sono fatti perlopiù con latte crudo, secondo procedimenti artigianali, e sono protetti con la Denominazione di Origine Protetta, che garantisce il rispetto di tutta la filiera. Il nostro viaggio alla loro scoperta comincia dall'Emmentaler svizzero DOP, prodotto nella valle del fiume Emme. Noto come il "re dei formaggi", si riconosce per i suoi "buchi", che si formano durante la stagionatura, e il caratteristico sapore di noci che diventa più intenso all'aumentare del periodo di affinamento. Le Gruyère DOP, prodotto in Romandia almeno dal 1115, ha un sapore delicato e caratteristico, con una stagionatura minima di cinque mesi che si può prolungare fino a un anno e mezzo. Versatile in tavola, è l'indiscusso protagonista della fondue. Deve il suo nome alla regione dell'Appenzello dove viene prodotto, l'Appenzeller®; maturato per almeno tre mesi in una salamoia di erbe, ha un gusto dolce. Lo Sbrinz DOP, friabile e aromatico, è il più antico formaggio svizzero a pasta extradura; prodotto da oltre cinque secoli nei cantoni centrali, può affinare anche fino a 30 mesi; si gusta da solo, a scaglie, o si grattugia su paste e risotti. La Tête de Moine DOP, Classic, Réserve o Bio, è una specialità del Giura svizzero, nata 800 anni fa nell'abbazia di Bellelay; si taglia con uno speciale attrezzo, chiamato girolle o pirouette, che lo raschia creando graziose rosette, per mangiarlo anche con gli occhi. Il Raclette Suisse, prodotto in vari cantoni alpini, saporito, genuino e perfettamente fondente, è il protagonista della raclette, uno dei piatti più amati della cucina svizzera.
FORMAGGISVIZZERI.IT

IL CARATTERE DELLE BIONDE

Che buoni i ravioli ripieni di zuppa e la torta salata con crema di mandorle: le cipolle svelano le loro doti in cinque piatti inaspettati. Un ingrediente povero conquista la scena

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

BRISÉE CON CREMA DI MANDORLE ALLE ERBE,
CIPOLLE CARAMELLATE E CREMA DI MASCARPONE

RAVIOLI RIPIENI DI ZUPPA DI CIPOLLE
CON CREMA DI STELVIO E PANE CROCCANTE

Nelle due pagine, piatto fondo delle polpettine, piatto piano dei ravioli e ciotolina **Motel a Miio**, posate **Sambonet**, tovaglia e tovaglioli **Libeco**.

POLPETTINE DI CIPOLLE E CECI IN BRODO DI CIPOLLE CON PAN DI SPEZIE

LE CIPOLLE BIONDE

Soltanto in Italia, esistono decine di varietà di cipolle, diffuse lungo tutta la penisola, che si dividono in grandi famiglie, a seconda del colore della buccia, che può essere bianca, bionda o rossa. Le bionde, dolci e aromatiche, sono le più versatili in cucina: perfette per soffritti, salse o stufate come contorno, si prestano molto bene anche alla preparazione di accompagnamenti agrodolci. Tra le più note ci sono quella di Parma, quella di Milano, caratterizzata dalla forma allungata, e quella di Voghera, che ricorda una trottola leggermente schiacciata e ottima da farcire. Il trucco per sbucciarle, affettarle e tritarle senza piangere? Durante l'operazione, tenete una grossa mollica di pane tra la lingua e il palato, senza mai aprire la bocca; respirando solo con il naso, non verserete neppure una lacrima.

HAMBURGER DI POLLO E CIPOLLE
CON MAIONESE AL DRAGONCELLO

Nelle due pagine, piatto e ciotola dell'hamburger **Motel a Miio**, tovagliette americane **Libeco**.

PAIN PERDU ALLE NOCI
CON CIPOLLE CARAMELLATE E RICOTTA

BRISÉE CON CREMA DI MANDORLE ALLE ERBE, CIPOLLE CARAMELLATE E CREMA DI MASCARPONE

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

600 g 10-12 cipolle bionde piccole
310 g burro – 300 g farina 00
250 g mascarpone
150 g farina di mandorle
100 g latte – 60 g Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
3 filetti di acciuga sottolio
3 uova – miele di coriandolo prezzemolo tritato – melissa limone – sale – pepe

Tagliate a metà per il lungo le cipolle e sbucciatele senza tagliare la base, così non si sfalderanno.
Fondete in una padella molto larga 40 g di burro e adagiatevi le cipolle dal lato del taglio, regolando di sale; coprite con un coperchio e cuocetele a fuoco medio per 25 minuti. Unite 2 cucchiai di miele di coriandolo e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
Lavorate con la punta delle dita 150 g di burro freddo a pezzi con la farina e una bella macinata di pepe, finché non otterrete un impasto di consistenza simile a una sabbia grossolana. Aggiungete 80 g di acqua fredda di frigorifero, dove avrete precedentemente sciolto 2 pizzichi di sale, e continuate a impastare, finché non otterrete un composto sodo e omogeneo. Lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora, quindi stendete la pasta a uno spessore di circa 4 mm e foderatevi uno stampo rotondo (diametro 26 cm, altezza 4 cm), rifilando con un coltello la pasta in eccesso. Bucherellate il fondo con una forchetta, ricopritelo con un foglio di carta da forno, cospargetelo con le apposite sferette per la cottura in bianco (potete usare anche dei legumi secchi) e infornate a 180 °C per 20 minuti.
Frullate 150 g farina di mandorle con 2 cucchiai di prezzemolo tritato, 6 ciuffetti di melissa tritati e la scorza grattugiata di ½ limone. Amalgamate 3 uova e 120 g di burro morbido, quindi aggiungete la farina di mandorle alle erbe, 2 pizzichi di sale e una macinata di pepe, ottenendo una crema.
Distribuite la crema nel guscio di brisée, quindi adagiatevi sopra le cipolle caramellate al miele con la parte del taglio rivolta verso l'alto. Infornate a 180 °C per 30 minuti.
Sciogliete i filetti di acciuga sottolio in un pentolino mescolando con una frusta; unite il latte e il parmigiano grattugiato, continuando a mescolare con la frusta, finché non otterrete una salsina. Frullate la salsina con un frullatore a immersione, quindi lasciatela raffreddare. Aggiungete il mascarpone e frullate ancora con il frullatore a immersione.
Sfornate la torta e servitela tiepida, accompagnandola con la crema al mascarpone.

RAVIOLI RIPIENI DI ZUPPA DI CIPOLLE CON CREMA DI STELVIO E PANE CROCCANTE

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 30
più 1 ora di congelamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

PER LA PASTA DEI RAVIOLI
200 g farina 00
4 tuorli – 1 uovo – sale
PER IL RIPIENO
500 g cipolle – 30 g farina
20 g burro
½ litro brodo vegetale vino bianco secco – sale
PER IL CONDIMENTO
400 g formaggio Stelvio
300 g latte – 50 g pane raffermo prezzemolo tritato – burro amido di mais – pepe

PER LA PASTA DEI RAVIOLI
Impastate la farina, con l'uovo, i tuorli e un pizzico di sale; raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetela in una pellicola alimentare e riponetela in frigorifero per almeno 1 ora.
PER IL RIPIENO
Tostate la farina in una padella, finché non diventa di colore nocciola.
Sbucciate le cipolle e affettatele.
Fondete il burro in una casseruola e stufatevi le cipolle, a fiamma bassa, per 40 minuti, regolando di sale. Unite la farina tostata e un bicchiere di vino bianco, fate sfumare mescolando, quindi aggiungete il brodo vegetale, mescolate ancora e proseguite la cottura per altri 40 minuti. Lasciate raffreddare la zuppa.
Distribuite la zuppa di cipolle in 48 piccoli stampini di silicone a semisfera (diametro 3 cm, profondità 2 cm) e riponete in freezer finché il composto non sarà congelato.
Tirate la pasta, ottenendo due sfoglie di 2 mm di spessore; distribuite sulla prima sfoglia le semisfere di ripieno surgelato, quindi spennellate la sfoglia con acqua, coprite con l'altra sfoglia, premendo con le dita tra una semisfera e l'altra per fare aderire bene la pasta; ritagliate dei ravioli di forma circolare (diametro 5 cm).
PER IL CONDIMENTO
Tagliate a dadini il formaggio Stelvio e scaldatelo in un pentolino con il latte, a fiamma bassa, mescolando con una frusta; unite un cucchiaino di amido di mais e continuate a cuocere a fiamma dolce, mescolando, finché non otterrete una crema liscia, tipo fonduta.
Tritate grossolanamente il pane raffermo, unite un cucchiaio abbondante di prezzemolo tritato e abbrustolite il composto in padella, con una noce di burro, finché non sarà dorato.
Cuocete i ravioli in acqua bollente salata per 3-4 minuti, quindi scolateli.
Distribuite la crema di Stelvio nei piatti, disponetevi sopra i ravioli, completate con il pane abbrustolito e una macinata di pepe e servite.

POLPETTINE DI CIPOLLE E CECI IN BRODO DI CIPOLLE CON PAN DI SPEZIE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg cipolle
230 g ceci lessati
80 g pangrattato
40 g tahina – 5 lemon grass
1 uovo – pan di spezie semi di sesamo coriandolo fresco – limone peperoncino secco tritato olio extravergine di oliva sale grosso – sale fino pepe

Lavate bene le cipolle, eliminate le estremità e l'involucro più esterno della buccia. Tagliatele a metà e rosolatele in una padella riponendole dalla parte del taglio per 7-8 minuti.
Mettete in una pentola capiente 2 litri di acqua con il lemon grass a pezzi, un cucchiaio di grani di pepe, un cucchiaio abbondante di semi di sesamo, un ciuffo di coriandolo fresco, le cipolle precedentemente rosolate e una manciata di sale →

grosso; cuocete il brodo per 1 ora, quindi filtratelo.
Preparate un olio al coriandolo, scaldando 200 g di olio fino a una temperatura di 70 °C; trasferite l'olio in un frullatore, unendo le foglie di un mazzo di coriandolo; frullate, quindi filtrate lentamente l'olio in un colino rivestito con un foglio di carta da cucina.
Abbrustolite in una padella, 4 fette di pan di spezie, finché non sarà croccante.
Frullate i ceci con 200 g di cipolle con cui avete fatto il brodo, la tahina e un cucchiaio di succo di limone, regolando di sale.
Amalgamate il composto con il pangrattato e l'uovo, quindi formate delle polpettine grandi come un'oliva. Cuocete le polpettine nel brodo filtrato per 3 minuti, quindi servitele nel brodo di cipolle, completandolo con l'olio al coriandolo, petali di cipolle bollite e il peperoncino e accompagnando con il pan di spezie abbrustolito.

HAMBURGER DI POLLO E CIPOLLE CON MAIONESE AL DRAGONCELLO

Impegno Medio
Tempo 2 ore e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g 4 cipolle rotonde grandi
100 g 1 cipolla piccola
150 g petto di pollo tritato
100 g fegatini di pollo puliti
40 g aceto di vino bianco
4 fette di pane casereccio ai cereali
lamponi – zucchero semolato
maionese – dragoncello
alloro – timo
capperi sotto sale
semi di coriandolo
vino bianco secco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Affettate sottilmente la cipolla piccola e lasciatela a marinare per 2 ore con l'aceto, 20 g di acqua, 5 lamponi schiacciati, un pizzico di sale e ½ cucchiaio di zucchero.
Tagliate le cipolle a metà, eliminate le estremità e cuocetele in una casseruola, appoggiate dal lato del taglio, con 4 cucchiai di olio, 2 foglie di alloro e 3-4 rametti di timo per 5 minuti, regolando di sale; sfumate con ½ bicchiere di vino bianco, lasciate evaporare, quindi unite anche un bicchiere di brodo vegetale e proseguite la cottura per 30 minuti, con il coperchio. Togliete il coperchio e fate cuocere ancora per 5 minuti, a fuoco medio-basso. Lasciate raffreddare le cipolle e sbucciatele (cuocendole con la buccia, le cipolle rimarranno più compatte).
Sciacquate i fegatini, lasciateli riposare per 10 minuti in acqua fredda, poi sciacquateli di nuovo per un paio di volte e asciugateli bene.
Scaldate in una padella 4 cucchiai di olio con 3 rametti di timo e un cucchiaio di semi di coriandolo tritati; unite i fegatini e rosolateli a fiamma viva per un paio di minuti, regolando di sale. Sfumate con 3 cucchiai di vino bianco, lasciate evaporare per un paio di minuti, quindi frullate con un frullatore a immersione i fegatini con il loro liquido di cottura e un cucchiaino di capperi sotto sale, precedentemente dissalati, finché non otterrete un composto simile a un pâté.
Amalgamate il petto di pollo tritato con il paté di fegatini di pollo e un pizzico di sale, quindi formate degli hamburger dello stesso diametro delle cipolle.
Cuocete gli hamburger in una padella con un filo di olio per 3 minuti, quindi voltateli e proseguite la cottura per altri 3 minuti.
Abbrustolite 4 fette di pane casereccio in una padella con un filo di olio da entrambi i lati per 1-2 minuti.
Mescolate 6 cucchiai di maionese con le foglie tritate di 6 rametti di dragoncello.
Distribuite le fette di pane nei piatti, adagiatevi sopra ½ cipolla e, quindi, gli hamburger, completando con le cipolle marinate e una macinata di pepe; sistemate in ciascun piatto l'altra ½ cipolla e servite, accompagnando con la maionese al dragoncello.

PAIN PERDU ALLE NOCI CON CIPOLLE CARAMELLATE E RICOTTA

Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg cipolle
200 g zucchero semolato
200 g ricotta
100 g aceto di mele
80 g latte
4 fette di pane alle noci raffermo
2 uova – erba cipollina
noci – burro – sale

Mondate le cipolle, affettatele e stufatele in una casseruola con 30 g di burro e un pizzico di sale per 30 minuti, quindi unite lo zucchero e l'aceto di mele e proseguite la cottura ancora per 20 minuti.
Sbattete le uova con il latte e un pizzico di sale.
Immergete le fette di pane nel composto di uova e latte, lasciandole imbevere bene, quindi rosolatele in una padella con una noce di burro per un paio di minuti per lato.
Mescolate la ricotta con un pizzico di sale, distribuitela sulle fette di pane e profumatela con erba cipollina sminuzzata. Completate con le cipolle caramellate e noci tritate grossolanamente.
Conservate le cipolle caramellate avanzate in un barattolo in frigo per un paio di settimane; sono ottime per accompagnare un tagliere di formaggi.

JOËLLE NÉDERLANTS
Belga d'origini, italiana d'adozione, appassionata pasticciera, per anni è stata la responsabile della cucina del nostro giornale. Ha lasciato Milano per Livorno e ogni tanto torna a trovarci. Questo mese ha realizzato cinque ricette con un ingrediente caro anche alla cucina nordica: sono una più buona dell'altra, ma i ravioli sono indimenticabili.

LA CUCINA ITALIANA

95 ANNI *di sapori*

PER CESARINI SFORZA

50 anni in volo

Cesarini Sforza, tra i pionieri del Trentodoc, celebra quest'anno l'importante anniversario dei 50 anni di attività e lo fa con una bottiglia speciale del suo spumante più prezioso, l'Aquila Reale Riserva, presentata in un'edizione limitata di 1200 bottiglie dell'annata 2004, che hanno riposato in cantina per ben vent'anni. Prodotto solo nelle annate eccellenti, è uno Chardonnay in purezza, coltivato nel cru Maso Sette Fontane, in Valle di Cembra, a una quota di circa 500 metri. Di grande complessità olfattiva, con profumi di agrume candito e frutta secca, ha un perlage fine, cremoso e persistente. L'assaggio consegna un vino ancora fresco, con un'acidità che ne sostiene tutte le componenti.

Fondata nel 1974 da alcuni lungimiranti imprenditori del settore vinicolo, tra cui il conte Lamberto Cesarini Sforza, l'azienda dà vita a spumanti Metodo Classico Trentodoc che sono lo specchio fedele di un territorio vocato e di una viti-coltura di qualità, con un'attenta filosofia produttiva, fatta di storia, tradizione e innovazione.

Una delle 1200 preziose bottiglie di Trentodoc Aquila Reale Riserva 2004, appena presentate per celebrare i 50 anni dell'azienda.

Una festa con prodotti speciali

Per festeggiare il suo 50° anniversario, Iper La grande i ha lanciato sul mercato nuovi prodotti a marchio in edizione limitata, tra cui il riso carnaroli, prodotto in Italia, confezionato in un'elegante scatola di latta da un chilo e perfetto per preparare risotti e timballi. Sono tutti da scoprire anche il caffè 100% Arabica a tostatura lenta per moka e il kit caffè cremoso con 50 capsule di miscela 100% Arabica, che comprende l'utile svuotacapsule per un corretto smaltimento degli involucri in alluminio. Questi prodotti sono ideali sia per chi preferisce iniziare la mattina con il rito della caffettiera sul fuoco, che diffonde l'aroma del caffè in ogni stanza della casa, sia per chi adora la praticità delle capsule, velocemente disponibili in ogni momento della giornata. Ma il caffè macinato può essere anche un ingrediente davvero sorprendente in cucina: al nostro risotto ha regalato un tocco profumatissimo. **IPER.IT**

Il riso carnaroli nella confezione in latta da un chilo, il kit caffè cremoso che comprende l'utile svuotacapsule, un valido aiuto per il corretto smaltimento dell'alluminio, e il caffè 100% Arabica per la moka.

RISOTTO CON LIMONI DOLCI E CAFFÈ

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g riso carnaroli – 2 limoni
cipolla – miele – caffè macinato
burro – sale

GRATTUGIATE la scorza di un limone, poi spremetelo per ottenere il succo. **TAGLIATE** a fette sottili l'altro limone; scaldate in una padella un cucchiaino di miele con un cucchiaino di acqua; unite le fette di limone, portate a bollore e spegnete. Fate riposare fino a cottura del riso.

TRITATE ½ cipolla e fatela appassire in una casseruola con una noce di burro. **AGGIUNGETE** il riso e tostatelo per 1-2 minuti, quindi bagnate con il succo di limone. Aggiungete quindi un mestolo di acqua salata bollente e portate a cottura il risotto aggiungendo altra acqua, poca per volta, in 15 minuti. **MANTECATE** il riso con una noce di burro. Profumate con la scorza di limone grattugiata e completatelo con le fette di limone candito e caffè macinato.

LE GIOIE DELLA VITA

A casa di Marilisa e Umberto Cazzola, nel Vicentino. Tra ricette casalinghe (vedi la voce bacalà con polenta) e mise en place preziose come i gioielli della maison di famiglia. Nata nel 1929, proprio come noi

TESTI **SARA TIENI**, FOTO **JACOPO SALVI**

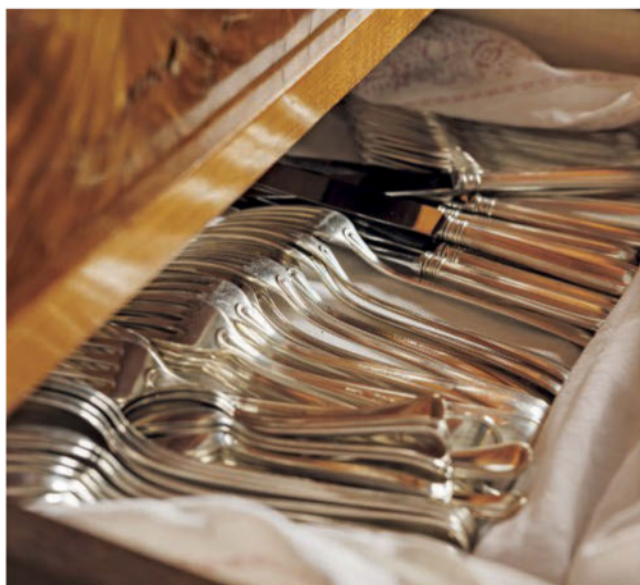
La crostata morbida con prosciutto cotto, porcini sott'olio e noci preparata dalla padrona di casa. Nella pagina accanto, Marilisa Teatini Cazzola con il marito Umberto Cazzola, Presidente di Fope; pagine del ricettario di famiglia; un'altra creazione salata di Marilisa; una collezione di brocche d'argento e cristallo.

La tavola imbandita con le crostate salate di Marilisa e quelle dolci della sorella Carla, food blogger (@_*i.dolci.di.carla_* sui social). La tavola, decorata con pumi pugliesi e vetri di Murano. Le coppe da champagne vintage, di Venini.

«Dalla colazione alla cena, la nostra cucina è sempre aperta all'ospite». Marilisa Teatini Cazzola riassume così, in poche parole, la filosofia che lega Fope, azienda vicentina di famiglia, celebre per i suoi gioielli nel mondo, alla buona tavola. Fondata nel 1929 da Umberto Cazzola con 20 dipendenti, la maison oggi conta più di 600 negozi in 50 Paesi. Uno dei tratti distintivi del marchio è infatti la presenza di tre cucine nella sede principale, di due sale da pranzo (una da 100 e una da 8 ospiti) per deliziare, con menù tipici, i clienti provenienti da tutto il mondo. «In tavola arrivano pasta fresca, risotti, piatti del territorio come le sarde in saor», spiega questa elegante signora, Chief Marketing Officer e membro del Consiglio di Amministrazione del brand. Lei e il marito Umberto, Presidente della casa orafa, ci accolgono nella bella casa della campagna veneta per un festoso pranzo.

«Qui abitiamo da oltre 50 anni, ovvero dal nostro matrimonio. Ci stiamo per trasferire nel centro storico di Vicenza», racconta «ma da qui non sposterò nulla, troppi ricordi». Ed eccoli i ricordi, serviti sulla tavola in veranda: «La chiamo la stanza verde, perché riflette i colori del giardino». Appaiono, in →

Crostata morbida di Marilisa

«Preriscaldate il forno a 180 °C. Ungete e infarinate uno stampo per crostata con base rialzata (ø 28 cm) e tenete da parte. In una ciotola raccogliete 200 g di farina con 3 uova, mescolate aggiungendo 100 g di olio e 100 g di latte. Infine, unite 40 g di parmigiano grattugiato, il sale e 15 g di lievito istantaneo per torte salate. Versate il composto nello stampo e livellate con una spatola. Cuocete per 20-25 minuti (180 °C). Controllate la cottura con la prova stecchino: se asciutto, la crostata sarà cotta. Togliete dal forno e fate raffreddare completamente all'interno dello stampo. Frullate 100 g di prosciutto cotto con 250 g di formaggio spalmabile. Stendete in maniera uniforme la farcia sulla base della crostata e guarnite con 15 funghi porcini sott'olio, prosciutto cotto a fette e gherigli di noce».

Dall'alto: Susanna, governante di casa e azienda, con il bacalà alla vicentina. Marilisa apparecchia la tavola nella veranda. Uno dei servizi di posate d'argento della padrona di casa e un'alzatina pieghevole, sempre in argento.

ordine: una collezione di pumi pugliesi – simbolo di rinascita e fecondità – «una delle mie sorelle possiede una masseria in Salento e spesso ci ritroviamo lì», bicchieri in vetro soffiato di Murano, uno dei tanti servizi in porcellana di famiglia e le posate d'argento «da usare tutti i giorni e lavare in lavastoviglie, non certo da seppellire nella madia», spiega la nostra ospite mentre serve una delle sue celebri crostate salate, «sono il mio piatto forte: le declino a seconda dei prodotti del nostro orto». Dalla piccola cucina a lato della veranda si affaccia Susanna, con una teglia di bacalà alla vicentina con polenta. Governante di origini filippine, «è coinvolta anche negli eventi aziendali, quelli più intimi, con ospiti eccellenti» perché casa e azienda qui sono un'unica famiglia e gioielleria e alta cucina si intersecano. Tra i progetti più recenti quello con lo chef Lorenzo Cogo che ha interpretato le collezioni orafe di famiglia attraverso una serie di piatti *Precious Flavours* (sapori preziosi), unendo tecnologia e artigianalità, «due valori che ci appartengono da sempre», chiosa Marilisa. La prova sono i tanti brevetti orafi depositati. E nel futuro? «L'apertura di una boutique a Seul e un nuovo showroom a Milano, in piazzetta Borromeo. Dentro ho voluto una minuscola camera da letto, sa? E ovviamente una cucina». ■

Bacalà alla vicentina

«Si dice proprio così *bacalà*, con una sola "c", alla vicentina. Acquistate del baccalà già ammollato. Tagliatelo a tranci di circa 5 cm, spellatelo ed eliminate le lische. Mettete nella teglia (meglio se di coccio) 200 g di olio e fatelo scaldare. Tritate ½ cipolla, un ciuffo di prezzemolo e 1 spicchio di aglio, uniteli all'olio e fateli imbiondire. Pepate il trito e dopo qualche minuto eliminate l'aglio. Infarinate i pezzi di baccalà, quindi adagiateli sul trito accostati uno all'altro. Unite altri 200 g di olio, 350 g di latte e 40 g di parmigiano. Dissalate un cucchiaio raso di capperi e spargeteli nella teglia. Cuocete a fuoco molto basso e lasciate sobbollire per almeno 4 ore, smuovendo di tanto in tanto la teglia, senza mai mescolare né rivoltare i pezzi. Servitelo nella teglia con fette di polenta gialla».

Eleganza naturale

Sempre più spesso la cucina diventa il luogo in cui rifugiarsi quando si è in cerca di calma e relax. Affettare, impastare, assemblare e cuocere diventano azioni che aiutano a staccare dalla frenesia quotidiana per ritagliarsi uno spazio di benessere. E, quando si è immersi in un ambiente gradevole e circondati da colori e materiali rilassanti, l'effetto distensivo è ancora più grande. Ispirata agli elementi naturali e alla maestosità della natura, Evergreen di KitchenAid è la nuova planetaria che porta un soffio d'aria fresca e un tocco di eleganza senza tempo in cucina. Con un design accattivante, impreziosito da dettagli monocromo e uno scintilliante copri-hub in ottone, il suo profondo verde bosco, la finitura opaca e materica e la ciotola in vero legno di noce con un esclusivo motivo a venature uniche e irripetibili, la nuova arrivata dell'esclusiva Design Series 2024 di KitchenAid evoca le foreste rigogliose e la quiete della natura. La cura estetica si unisce a prestazioni di alto livello: perfetta per amalgamare in pochissimo tempo ingredienti di ogni tipo, la planetaria garantisce risultati eccellenti in cucina, grazie alle 10 velocità, alla ciotola capiente e agli oltre 15 accessori opzionali motorizzati e comodamente lavabili in lavastoviglie. Resta solo da decidere quale ricetta preparare. **KITCHENAID.IT**

Caratterizzata dalla ciotola in vero legno di noce e dai colori ispirati alle foreste, Evergreen è la nuova planetaria della Design Series 2024 di KitchenAid.

Un calice con mille sfumature

Tra i vini italiani più conosciuti al mondo (è diffuso in oltre cento Paesi), il Lambrusco si declina al singolare, ma sotto questo nome si cela un mondo tutto da scoprire. Sono ben 12, infatti, le varietà di uva che appartengono alla famiglia dei Lambruschi (Sorbara, Grasparossa, Salamino, Foglia Frastagliata, Barghi, Maestri, Marani, Montericco, Oliva, Viadanese, Benetti e Pellegrino) e il vino che si produce può essere frizzante o spumante, realizzato con il metodo charmat, il metodo classico o la rifermentazione in bottiglia, dal gusto secco o abboccato. Ecco perché quando si versa nel calice, il Lambrusco potrà avere un colore rosa tenue o viola intenso, rubino o porpora. Questa grande varietà di vitigni e di stili di produzione si traduce in una eccezionale versatilità sia nei momenti di consumo sia in tavola: si abbina dalla merenda all'aperitivo e, a cena, va d'accordo con antipasti, primi, secondi piatti e perfino dessert. Se con la cucina dell'Emilia-Romagna, regione in cui nasce, è perfetto per tradizione, è da provare con ricette cinesi, giapponesi, sudamericane e indiane. A proprio agio durante eleganti cene di pesce o vegetariane, è proprio indimenticabile con pizza e hamburger.

BEVI RESPONSABILMENTE

Simbolo della viticoltura dell'Emilia-Romagna, di Lambrusco Emilia Igt e delle sue sei DOC si producono nel complesso circa 140 milioni di bottiglie all'anno, esportate in oltre cento Paesi del mondo.

RegioneEmilia-Romagna

Beneficiario: Consorzio Tutela Vini Emilia - Autorità di Gestione: Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca, Regione Emilia-Romagna

1. GIOVANNI RUGGIERI

È lo chef di Orto in Cucina, ristorante sociale a Novara, dove è approdato nel 2021 dopo una ventennale esperienza con chef stellati e diversi progetti personali. Ha una tecnica grande quanto il suo cuore, e cucina sempre con energia contagiosa. Indimenticabile la salsa al Marsala delle capesante, messa a punto con Oldani, ma anche le tenerissime guance di manzo e le rollatine di pollo.

2. ARIANNA CONSIGLIO

Precisa e sorridente, ha studiato all'Alma e ha subito iniziato a lavorare. Dopo una formativa esperienza al Contraste con Matias Perdomo, è stata chef di Exit Pastificio Urbano, a Milano. Ama moltissimo, infatti, la pasta in tutte le sue declinazioni: buonissimi i suoi ravioli di catalogna, «piastrati» su consiglio di Oldani, per un sapore aumentato.

3. PIETRO MAGGI

Pasticciere, insegnante alla nostra Scuola, si è laureato in Lingue, ma ha poi seguito la sua passione per la pasticceria, studiando a Brescia. In seguito, ha lavorato in una pasticceria a Palermo che lo ha definitivamente conquistato. Gli piacciono soprattutto i dolci da forno e cerca di ritrovare i sapori della memoria attraverso gli ingredienti scelti per le sue creazioni: come nella crema di riso della sua crostata, aromatizzata con la vaniglia, suggerita da Oldani.

IL NOSTRO MENTORE

DAVIDE OLDANI

Per il ricettario di questo numero che festeggia i nostri 95 anni, abbiamo chiamato un super cuoco che ci è vicino fin dall'inizio della sua carriera: Davide Oldani, milanese come La Cucina Italiana, *ha lavorato con grande entusiasmo con i nostri cuochi di novembre*

La qualità è anche nei dettagli. Ce lo ha dimostrato Davide Oldani nella giornata trascorsa in cucina con i nostri cuochi che hanno realizzato il ricettario di questo mese: qualche esempio? Per ottenere il succo di zenzero, ci ha suggerito di grattugiarne un pezzetto e poi di strizzarlo attraverso un setaccino. «Però, strizzatelo solo all'ultimo momento, quando dovete utilizzarlo: così sarà più fresco». Oppure, ci ha specificato che prima di tritare la menta bisogna togliere la piccola costa della foglia. L'attenzione, l'efficienza dei gesti, l'ordine: è molto istruttivo guardarlo mentre si muove tra taglieri e fornelli, gli stessi che lui frequenta fin dall'inizio della sua carriera, prima di aprire il suo ristorante D'O, che oggi ha due stelle Michelin e una stella verde.

«*La Cucina Italiana* fa parte di me e della mia storia», racconta Oldani. «C'è sempre stata nella mia famiglia, da mia nonna a mia mamma. E anche io l'ho sempre vista in casa e, oltre ad averla letta negli anni, ci ho anche lavorato, e spesso ancora collaboro. Ricordo che a casa, ogni mese, sfilavamo i fascicoli corrispondenti dalle collezioni dei vari anni, per utilizzarli come guida in cucina. Poi a fine mese si rimettevano a posto per estrarre i successivi». Per questo, noi di *La Cucina Italiana* conosciamo bene la sua cucina dei contrasti, la sua estrema attenzione al benessere della persona e la volontà di non sprecare nulla. Gli chiedo che consigli darebbe ai nostri lettori: «Oltre a leggere *La Cucina Italiana*? Non mi piace dare consigli, ma posso dire ciò che guida me, quando mi metto all'opera per nutrirmi e nutrire altre persone: la ricerca. Serve tanta ricerca e bisogna prendersi il tempo necessario, per nutrirsi al meglio». Senza soffritto? «Assolutamente: l'ho abolito ormai da anni, copre il gusto di tutto il resto, e rende pesante la digestione. Se proprio devo farlo, preferisco non usare la cipolla e scelgo verdure più delicate: carota, finocchio, sedano». L.F.

ANTIPASTI

TORTA SALATA DI ZUCCA, PORRI E UVETTA

INDIVIA CARAMELLATA CON PANE AROMATICO E MELAGRANA

TORTA SALATA DI ZUCCA, PORRI E UVETTA

I consigli di Oldani:
«Qui sarebbe meglio fare una breve precottura della brisée, prima di farcirla, così l'uovo non cuoce troppo. E a completamento del sapore, possiamo guarnire con pezzetti di mostarda di mela e qualche amaretto sbriciolato».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE

PER LA BRISÉE
250 g farina
100 g burro più un po'
sale

PER IL RIPIENO
600 g zucca
50 g scamorza
50 g latte
20 g uvetta
1 uovo – 1 porro – salvia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER COMPLETARE
amaretti
mostarda di mela

PER LA BRISÉE
Impastate la farina con il burro freddo a dadini, fino a ottenere un composto di briciole.
Aggiungete circa 70 g di acqua e un pizzico di sale e impastate fino a ottenere un panetto omogeneo.
Schiacciatelo leggermente, avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per 1 ora.

PER IL RIPIENO
Mondate il porro e tagliatelo a rondelle.
Sbucciate la zucca e tagliate la polpa a pezzetti.
Rosolate in una padella con 2 cucchiai di olio il porro e la zucca, con una presa di sale e pepe. Fate cuocere con il coperchio per circa 10 minuti.
Aggiungete alle verdure in cottura l'uvetta e qualche foglia di salvia. Controllate che la verdura non sia troppo asciutta, aggiungete un mestolino di acqua nel caso servisse, e continuate la cottura per altri 10 minuti, finché la zucca non sarà morbida.
Imburrate e infarinate uno stampo da crostata (ø 22 cm).
Stendete la brisée a uno spessore di circa 3 mm e foderate lo stampo.
Rifilate i bordi con un coltellino e bucherellate il fondo con una forchetta, quindi infornate a 170 °C per 15 minuti.
Sfornate la brisée. Schiacciate sommariamente la zucca con una forchetta e disponetela nello stampo.
Tagliate la scamorza a dadini e distribuiteli nel ripieno della torta.
Sbattete l'uovo con il latte e versatelo nella torta.
Infornate nuovamente a 170 °C per circa 50 minuti.

PER COMPLETARE
Guarnite la torta con qualche amaretto sbriciolato e con pezzettini di mostarda di mela.

Torta salata di zucca, porri e uvetta *pag. 67*
+ Indivia caramellata con pane aromatico e melagrana *pag. 67*

L'unione di dolce e salato e la presenza di frutta e verdure nelle ricette richiamano un vino giovane, di gradazione alcolica contenuta e con residuo zuccherino. Ci è piaciuto l'accostamento con il **Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Tre Medaglie Amabile** di Cavicchioli, spumeggiante, morbido e fruttato. Servitelo a 8-10 °C. Solo al super.
5 euro, cavicchioli.it

INDIVIA CARAMELLATA CON PANE AROMATICO E MELAGRANA

I consigli di Oldani:
«Più che al forno, cuocerei l'indivia in padella, quasi caramellandola, con aceto e zucchero. La panure la farei a parte e darei un po' di freschezza con una parte di insalata cruda».

Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2-4 PERSONE
3 cespi di indivia belga
2 fette pane secco
½ melagrana
aceto bianco
aglio – zucchero
prezzemolo – sale
olio extravergine di oliva

Tagliate due cespi di indivia per il lungo, ungeteli con un filo di olio e sale e rosolateli appoggiandoli con la parte piatta in una padella molto calda. Quando cominciano ad abbrustolirsi aggiungete ½ bicchiere di aceto e 2 cucchiai di zucchero.
Cuocete a fuoco basso, con il coperchio, lasciando ridurre il liquido finché lo zucchero non avrà caramellizzato l'insalata.
Tritate grossolanamente il pane secco, conditelo con un pizzico di sale e olio e un pezzettino di aglio tritato, quindi tostatelo in padella.
Mescolatelo con un ciuffo di prezzemolo tritato molto finemente.
Distribuite il trito sulle indivie e servitele con l'altro cespo di indivia tagliato a striscioline, completando con i chicchi di melagrana.

Davide Oldani cucina l'indivia insieme con Pietro Maggi e propone la sua idea di presentazione. Anziché cuocere l'insalata nel forno, lo chef ha preferito una cottura in padella, con una caramellizzazione agrodolce, che ricorda un po' la sua iconica cipolla caramellata.

PRIMI

LINGUINE CACIO, PEPE E FINFERLI SALTATI

RAVIOLI «PIASTRATI» DI CATALOGNA PICCANTE E PERA

RISOTTO ALLA ZUCCA, MOSTO COTTO E NOCCIOLE

LINGUINE CACIO, PEPE E FINFERLI SALTATI

I consigli di Oldani: «Per una buona salsa, che non si separi, non usiamo acqua, ma un po' di panna: da frullare insieme con i formaggi, semplicemente. E i funghi è meglio non scottarli e poi ripassarli in padella, una doppia cottura è eccessiva, scegliamone una sola, oppure facciamone una parte scottati con acqua e aceto e una parte in padella».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

320 g linguine – 250 g finferli
100 g Pecorino Dop
100 g Grana Padano Dop
100 g panna fresca – timo
pepe in grani – aceto – sale
olio extravergine di oliva

Intiepidite la panna in una piccola casseruola. Versatela nel bicchiere del mixer a immersione e frullatela insieme con il pecorino e il grana grattugiati, fino a ottenere una crema consistente.
Tostate leggermente il pepe in una padella.
Pulite i funghi e tagliateli a pezzetti non troppo piccoli.
Saltateli in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale, per circa 3 minuti. Sfumateli alla fine con uno spruzzo di aceto.
Lessate le linguine in acqua bollente salata e scolatele conservando un po' di acqua di cottura.
Versatele in una ciotola e conditele con la crema di formaggi, stemperandola con l'acqua di cottura e aggiungendo il pepe macinato.
Servite le linguine completando con i finferli saltati, altro pepe e qualche fogliolina di timo.

RAVIOLI «PIASTRATI» DI CATALOGNA PICCANTE E PERA

I consigli di Oldani: «A questi bei ravioli aggiungerei un tocco di dolcezza all'interno, per contrastare l'amaro della catalogna: un'uvetta, un dadino di mela o pera. Aggiungerei un pochino di ricotta per amalgamare meglio il ripieno. E poi, dopo cotti, li piastrerei in una padella calda, per renderli ancora più saporiti».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg catalogna
300 g farina 00
120 g semola di grano duro rimacinata
100 g ricotta
100 g Grana Padano Dop – 2 pere
olio extravergine di oliva
peperoncino – sale →

Linguine cacio, pepe e finferli saltati *pag. 71*

Stappate un rosso leggiadro e profondo, come quelli che nascono sull'Etna. Vi consigliamo il **Petto Dragone 2020** di Gambino, con incantevoli profumi di violetta, rosmarino e altre erbe aromatiche che ben si accordano con i funghi. ***30 euro, vinigambino.it***

Ravioli «piastrati» di catalogna piccante e pera *pag. 71*

Scegliete un bianco morbido ed elegante, come il **Lugana Riserva del Lupo 2020** di Ca' Lojera, prodotto con uve vendemmiate tardivamente e parzialmente attaccate da muffa nobile, che dona profondità e carattere, con richiami alla pera e in piacevole contrasto con la nota amaricante della catalogna. ***25 euro, calojera.com***

Risotto alla zucca, mosto cotto e nocciole *pag. 72*

Sta bene uno Chardonnay, affinato in legno, con aromi che ricordano la vaniglia e la frutta secca e un gusto morbido e cremoso. Provate il **Liende 2022** di La Viarte, che nasce nei Colli Orientali del Friuli ed è elegantemente speziato e persistente. ***28 euro, laviarte.it***

Impastate la farina e la semola con 10 g di olio e circa 200 g di acqua. Lavorate il composto finché non sarà omogeneo, schiacciatelo un po', avvolgetelo nella pellicola, riponetelo in un piatto e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Pulite la catalogna, sceglietе le foglie più grandi e tenetele da parte. Tagliate il della catalogna a pezzettini.
Rosolateli in una padella calda con un filo di olio, un peperoncino tagliato a metà e un pizzico di sale.
Cuoceteli per 10-12 minuti, finché saranno ben arrostiti e asciutti.
Trasferiteli in una ciotola e aggiungetevi la ricotta e il grana grattugiato. Aggiustate di sale se serve e mescolate, ottenendo il ripieno.
Sbucciate una pera e tagliate la polpa a dadini di circa 1 cm.
Stendete la pasta a 2-3 mm di spessore, lavorandone piccole porzioni per volta, in modo da non farla asciugare troppo, rendendo così difficile la chiusura dei ravioli.
Ritagliatevi quadrati di 9 cm. Disponete al centro una noce di ripieno e affondatevi un dadino di pera.
Chiudete i quadrati prima a triangolo e poi a cappellaccio, bagnando la pasta con un po' d'acqua, se serve.
Procedete così fino a terminare gli ingredienti (dovrete ottenere almeno 24 ravioli, qualcuno in più per un bis).
Portate a bollore una casseruola di acqua. Sbollentatevi velocemente le foglie di catalogna e scolatele in acqua e ghiaccio.
Salate l'acqua in ebollizione e cuocetevi i ravioli per circa 3 minuti.
Scolateli su un vassoio.
Abbrustoliteli quindi in una padella con un filo di olio, fino a creare una crosticina croccante. Nella stessa padella, ripassate anche la catalogna sbollentata, con un pizzico di sale, per insaporirla.
Servite i ravioli con la catalogna saltata, l'altra pera tagliata a fettine sottili e un pizzico di peperoncino.

RISOTTO ALLA ZUCCA, MOSTO COTTO E NOCCIOLE

I consigli di Oldani: «Anziché cuocere la zucca al forno, la possiamo cuocere in parte brasata e in parte arrostita, a dadini, da mettere poi croccanti in decorazione. Per il riso utilizziamo acqua bollente invece che brodo, in modo da esaltare ancora di più il sapore della zucca».
Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **600 g zucca pulita**
- **320 g riso Carnaroli**
- **100 g burro**
- **60 g Grana Padano Dop**
- **50 g granella di nocciole**
- **cerfoglio**
- **mosto cotto – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Tagliate dalla polpa di zucca circa 200 g di dadini regolari, molto piccoli. Recuperate i ritagli e il resto della zucca, a pezzettoni, e rosolateli in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale per 2 minuti. Aggiungete un mestolo di acqua, abbassaste il fuoco e fate cuocere per circa 30 minuti, finché la zucca non sarà quasi disfatta. Frullatela nel bicchiere del mixer a immersione, ottenendo una crema liscia.
Rosolate invece i cubetti in una padella molto calda, con un filo di olio, per 2 minuti e teneteli da parte.
Abbrustolite leggermente la granella di nocciola, in padella, e tenetela da parte.
Tostate il riso a secco, in una pentola larga, con un pizzico di sale, finché i chicchi non si saranno ben scaldati.
Bagnate con un mestolo di acqua bollente salata, poi portate a cottura aggiungendo via via acqua bollente, in circa 13 minuti. A metà cottura, aggiungete al riso la crema di zucca, tenendone da parte 2 cucchiaiate per la decorazione.
Mantecate il risotto con il burro e il grana grattugiato e adagiatelo ancora cremoso nei piatti.
Completate con la zucca a dadini, gocce di mosto, la granella di nocciole tostate e qualche fogliolina di cerfoglio.

Davide Oldani ha un particolare culto per il riso, che lui considera come un «foglio bianco» sul quale scrivere con gli ingredienti che di volta in volta caratterizzano la ricetta. In queste foto, Arianna Consiglio rosola la zucca per la crema e, intanto che cuoce, Oldani tosta il riso a secco.

Ultime fasi di preparazione per il nostro risotto alla zucca: Oldani preleva la zucca frullata in crema per la mantecatura e poi, dopo aver versato il risotto all'onda nel piatto, lo guarnisce con il mosto cotto.

PESCI

ANGUILLA GLASSATA ALL'ACETO BALSAMICO CON VERZA E SCAROLA

CAPESANTE, LENTICCHIE IN SALSA AL MARSALA E CIPOLLE AGRODOLCI

ANGUILLA GLASSATA ALL'ACETO BALSAMICO CON VERZA E SCAROLA

I consigli di Oldani: «Completerei i tranci di anguilla con qualche pinolo tostato e qualche pezzetto di limone, lime e arancia, pelati a vivo».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 830 g 1 anguilla pulita aperta a libro
- 350 g foglie verdi di verza
- 150 g aceto balsamico
- 2 lime
- 1 arancia
- 1 cespo di scarola
- miele – pinoli
- olio extravergine di oliva

Pulite bene l'anguilla da eventuali scarti e tagliatela in 4 tranci.
Infilzateli con alcuni stecchi da spiedo, meglio se in metallo, disponendoli a ventaglio, in modo da tenere tesa la pelle dei filetti durante la cottura.
Appoggiate i «ventagli» su una placca foderata con carta da forno, ungeteli con un filo di olio e infornate a 180 °C per circa 50 minuti, arrostendoli bene.
Cuocete intanto l'aceto con 1 cucchiaio di miele a fuoco molto basso, finché non si sarà ridotto della metà.
Tagliate la scarola in 4 spicchi e arrostiteli direttamente in padella con un filo di olio, per 3 minuti, toglieteli e metteteli da parte.
Sbollentate le foglie di verza in acqua bollente per 5 minuti, poi saltatele per 1 minuto con un altro filo di olio nella padella della scarola.
Tostate 4 cucchiaiate di pinoli e sbucciate a vivo 1 arancia e 1 lime.
Sfornate i ventagli di anguilla, togliete gli spiedi e spennellate i filetti, sopra e sotto, con la riduzione di aceto, glassandoli.
Serviteli aggiungendo sopra i filetti qualche pinolo e pezzettini di agrumi, accompagnando con scarola e verza.

Davide Oldani e Giovanni Ruggieri durante i primi passaggi per la ricetta delle capesante: la pulizia dei molluschi innanzitutto e poi la preparazione della salsa al Marsala: una riduzione saporitissima, profumata con il succo di zenzero spremuto fresco dalla radice grattugiata.

La salsa si completa con le lenticchie e si serve poi come base per le capesante arrostite e completate con le cipolle caramellate e la menta fresca.

CAPESANTE, LENTICCHIE IN SALSA AL MARSALA E CIPOLLE AGRODOLCI

I consigli di Oldani: «Separerei la cottura di lenticchie e cipolle, lasciando le prime solo lessate e cucinando le seconde caramellate agrodolci. Le lenticchie, poi, possono completare una salsa a base di Marsala e zenzero, e le cipolle insaporire le capesante».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400 g Marsala
- 400 g panna fresca
- 100 g lenticchie rosse
- 20 capesante (piccole)
- 1 foglia di alloro
- 1 cipolla
- zenzero fresco – aceto
- menta – burro – zucchero
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Tagliate la cipolla conservando le faldine più omogenee ed eliminando le parti più dure.
Scottatele in acqua bollente salata per 2-3 minuti, poi scolatele e sciacquatele sotto l'acqua.
Rimettetele in una casseruola ampia, in modo che stiano stese in uno strato solo, con un filo di olio, e lasciatele cuocere e disidratare ancora per qualche minuto, muovendole il meno possibile, a fuoco molto basso.
Aggiungete 2 cucchiai di zucchero e uno spruzzo di aceto, se serve un goccio di acqua, e lasciatele cuocere finché non saranno morbide e sciroppose, per circa 10-15 minuti.
Ammorbidite le lenticchie in acqua per 10 minuti, quindi scolatele e mettetele in una casseruola con acqua fredda. Portate a bollore e cuocetele per circa 20 minuti, lasciandole belle consistenti.
Versate in una casseruola il Marsala e scaldatelo con 1 foglia di alloro. Dopo 5 minuti, unite la panna, un cucchiaio di succo di zenzero, sale e pepe. Lasciate cuocere per circa 4-5 minuti, quindi aggiungete una noce di burro per lucidare la salsa. Spegnete e unite le lenticchie.
Pulite le capesante, scartando →

la parte dei coralli (potrete utilizzarli per un sugo in un'altra preparazione).
Rosolatele in una padella con una noce di burro, voltandole su tutti i lati, per circa 2-3 minuti.
Servite le capesante in una «zuppetta» di salsa al Marsala e lenticchie, disponendo su ognuna un po' di cipolla caramellata. Profumate tutto con un trito fine di menta fresca.

OMBRINA AL FORNO, SPINACI E MAIONESE AL VERDE

I consigli di Oldani: «Si può anche optare per una cottura al vapore del pesce. Mentre la salsa si può completare, se si vuole, con qualche pezzettino di marron glacé».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

1 kg 1 filetto di ombrina intero
600 g spinaci freschi a ciuffi
300 g olio di semi
1 uovo
2 tuorli
limone non trattato
prezzemolo – aceto bianco
capperi sott'aceto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Spinate accuratamente il filetto di ombrina, lasciandolo con la pelle.
Salate un pochino la polpa, non la pelle, e adagiatelo appoggiato sulla polpa. Ungete la pelle con un po' di olio e infornatelo a 200 °C nel forno ventilato e con il grill acceso.
Cuocetelo per circa 15 minuti.
Preparate intanto la maionese al verde: tritate molto finemente un ciuffo di prezzemolo insieme con un cucchiaio di capperi.
Montate l'uovo e i tuorli con 50 g di olio extravergine e 300 g di olio di semi, 1 cucchiaio di aceto, una presa di sale. Quando avrete ottenuto la maionese, aggiungete il trito di prezzemolo e capperi.
Lavate gli spinaci e scottateli in acqua bollente per 1 minuto e conditeli con un filo di olio extravergine, succo di limone e se volete un po' di scorza grattugiata.
Sfornate il pesce e servitelo accompagnandolo con gli spinaci e la maionese al verde.

OMBRINA AL FORNO, SPINACI E MAIONESE AL VERDE

Capesante, lenticchie in salsa al Marsala e cipolle agrodolci *pag. 75*
+ Insalata di finocchi e mele, tomino e fichi secchi *pag. 80*

Scegliete un bianco giovane e dal carattere minerale, come l'**Alto Adige Val Venosta Riesling Unterortl 2022** di Castel Juval, che conquista per la sua freschezza e il sapore agrumato e di frutta tropicale. Ha intriganti note sapide e un leggero residuo zuccherino che richiamano gli ingredienti di entrambe le ricette.
27 euro, unterortl.it

Ombrina al forno, spinaci e maionese al verde *pag. 76*
+ Fettine di cavolfiore arrostite con acciughe e salsa verde *pag. 80*

Il vino giusto è un Sauvignon giovane, con le sue note fresche e vegetali, che ben si abbinano alle verdure verdi. Provate l'abbinamento con l'**Alto Adige Sauvignon Blanc Andrius 2023** di Cantina Andriano, caratterizzato dai classici profumi di fiori di sambuco ed erbe aromatiche, come la salvia, e il gusto strutturato e persistente, con un finale leggermente sapido, perfetto per l'ombrina.
32 euro, cantina-andriano.com

VERDURE

FETTINE DI CAVOLFIORE ARROSTITE CON ACCIUGHE E SALSA VERDE

FAGOTTINO DI VERZA RIPIENO DI PORRI E PATATE SU CREMA AL GORGONZOLA

INSALATA DI FINOCCHI E MELE, TOMINO E FICHI SECCHI

FETTINE DI CAVOLFIORE ARROSTITE CON ACCIUGHE E SALSA VERDE

I consigli di Oldani: «Taglierei i cavolfiori come a scaloppe, e li guarnirei con filettini di acciuga, che riprendono anche il sapore della salsa verde di accompagnamento. Quest'ultima si può fare anche senza il pane».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

3 tuorli sodi
1 cavolfiore
1 limone
prezzemolo
filetti di acciuga sott'olio
olio extravergine di oliva
sale

Tagliate i fiori più grossi del cavolfiore in sezione, in modo da ottenere 8 fettine spese circa 2 cm.
Sbollentatele delicatamente, facendo attenzione a non romperle, in acqua bollente salata per 3 minuti e scolatele con un mestolo forato.
Spennellatele di olio sui due lati e disponetele su una placca foderata con carta da forno.
Infornatele a 180 °C per circa 15 minuti, finché non saranno dorate.
Preparate intanto la salsa, passando al setaccio i tuorli sodi e raccogliendoli in una ciotola.
Tritate il prezzemolo finemente e aggiungetelo ai tuorli insieme con i filetti di acciuga tritati finissimi, il succo del limone e circa 50 g di olio extravergine. Otterrete una salsa verde molto granulosa e consistente.
Sfornate le fettine e servitele con qualche filetto di acciuga, accompagnandole con la salsa.

Fagottino di verza ripieno di porri e patate su crema al gorgonzola *pag. 80*

Ci è piaciuto l'abbinamento con il **Ca' Brione 2022** di Nino Negri, un bianco di montagna che nasce in Valtellina da uve chardonnay, sauvignon, incrocio Manzoni e chiavennasca vinificata in bianco. Elegante e minerale, ha intensi profumi di fiori di sambuco, frutta matura ed erbe mediterranee. *32 euro, ninonegri.it*

FAGOTTINO DI VERZA RIPIENO DI PORRI E PATATE SU CREMA AL GORGONZOLA

I consigli di Oldani: «Starebbe molto bene all'interno del fagottino una faldina di cachi. E a completamento del piatto, aggiungerei dei tocchetti di erborinato».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g patate
200 g Gorgonzola dolce Dop
100 g porro pulito
50 g latte
1 verza – 1 cachi
rosmarino
gherigli di noci
vino bianco
olio extravergine di oliva
sale

Pelate le patate, tagliatele a tocchi e mettetele su una placca con carta da forno. Ungetele di olio, salatele e infornatele con un rametto di rosmarino a 180 °C per 50 minuti.
Recuperate le foglie più esterne e scure della verza e tagliatele a pezzettini.
Togliete il picciolo centrale, quindi staccate 4 foglie grandi. Tagliate via la costa centrale più coriacea, riducetela a pezzettini e unitela alla verza già tagliata. Il resto della verza, integra, potete conservarlo in frigorifero per altre preparazioni.
Tagliate il porro a mezze rondelle e rosolatele in una padella insieme con la verza tagliuzzata, con due cucchiai di olio e un pizzico di sale, per 5-6 minuti.
Aggiungete anche le patate e sfumate con uno spruzzo di vino bianco. Lasciate stufare ancora per 5-6 minuti, schiacciando un po' le patate con la forchetta, in modo da ottenere un insieme omogeneo.
Sbollentate le 4 foglie di verza in acqua bollente e scolatele.
Disponete al centro di ognuna un quarto delle verdure stufate e una falda di cachi, quindi richiudete le foglie a fagottino.
Appoggiate i fagottini con la chiusura verso il basso su una placchetta da forno, spennellatele con un po' di olio e infornatele a 180 °C per 10 minuti.
Preparate intanto una salsa, sciogliendo 100 g di gorgonzola nel latte.
Servite i fagottini sulla salsa, completando con il gorgonzola rimasto a ciuffetti e qualche gheriglio di noce spezzettato.

INSALATA DI FINOCCHI E MELE, TOMINO E FICHI SECCHI

I consigli di Oldani: «Invece dei fiocchetti di robiola proposti, metterei un tomino, insaporito con dei fichi secchi ammorbiditi nel Porto. Oltre ai finocchi, chi vuole può aggiungere la pastinaca e se si desidera dare una sferzata di sapore in più si può grattugiare un po' di rafano a completamento».

Cuoca Arianna Consiglio
Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 piccoli fichi secchi
4 tomini – 2 finocchi
1 mela rossa – limone – Porto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Portate a bollore mezzo bicchiere di Porto, immergetevi i fichi, spegnete e lasciate raffreddare. Tagliate poi a metà i fichi e lasciateli immersi fino al momento di utilizzarli.
Pulite i finocchi e tagliateli a strisce. Metteteli in acqua fredda.
Lavate la mela e tagliatela a fettine, eliminando il torsolo senza sbucciarla. Mettete le fettine in una ciotolina con un po' di succo di limone.
Passate i tomini in una padella molto calda, finché non saranno ammorbiditi e dorati.
Condite i finocchi scolati con un filo di olio e sale, disponeteli nel piatto insieme con le mele, adagiate i tomini caldi al centro e completate con i fichi al Porto e una macinata di pepe.

CARNI

ROLLATINE DI POLLO, CAVOLO RICCIO E POPCORN ALLA PAPRICA PICCANTE

CAPOCOLLO ARROSTO CON ZUCCA AL CARTOCCIO

ROLLATINE DI POLLO, CAVOLO RICCIO E POPCORN ALLA PAPRICA PICCANTE

I consigli di Oldani: «Preferisco il lardo per avvolgere le rollatine: la rete di maiale, anch'essa adeguata, è difficile da trovare. Queste rollatine si possono preparare anche con il petto, se preferite».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g cavolo riccio
150 g lardo a fettine
4 cosce di pollo con sovracoscia disossate
4 fettine di pancetta affumicata
1 spicchio di aglio
1 sacchetto di popcorn – burro
salvia – rosmarino – timo
paprica piccante
sale – pepe

Preparate un abbondante trito aromatico con salvia, rosmarino e timo.
Stendete bene le cosce di pollo, appoggiandole con la polpa rivolta verso l'alto. Salatele e pepatele, quindi cospargetele con il trito aromatico.
Appoggiate quindi ogni coscia su tre-quattro fettine di lardo e arrotolatele su loro stesse, in modo che parte delle fettine di lardo rimanga anche all'interno. Legatele poi con lo spago da cucina, come dei mini arrostini.
Rosolate le rollatine in una padella con 2 noci di burro spumeggiante, uno spicchio di aglio schiacciato, con la buccia, e qualche foglia intera di salvia e rosmarino.
Continuate poi la cottura in padella, abbassando un po' la fiamma per non bruciare il grasso, per circa 15 minuti, irrorando continuamente le rollatine con il grasso di cottura e girandole continuamente, per garantire una cottura uniforme.
Spegnete e lasciate riposare le rollatine coperte intanto che procedete con il contorno.
Mondate il cavolo riccio in acqua bollente non salata, per 2 minuti.
Scolatelo e saltatelo velocemente nel burro di cottura delle rollatine, per 1 minuto, sul fuoco.
Abbrustolite in una padellina le fettine di pancetta affumicata, fino a che non saranno croccanti. Toglietele dalla padella.
Versatevi i popcorn e ungeteli un po' con il grasso della pancetta, quindi spolverizzateli con la paprica (se avete il mais da scoppiare, conditelo con la paprica, quindi fatelo cuocere nella padella della pancetta).
Servite le rollatine tagliate a metà, insieme con il cavolo riccio e i popcorn alla paprica.

GUANCIA DI MANZO CON SEDANO RAPA E PURÈ DI CAVOLFIORE ARROSTO

CAPOCOLLO ARROSTO CON ZUCCA AL CARTOCCIO

I consigli di Oldani: «La zucca di accompagnamento la proteggerei con un cartoccio, nel quale possiamo aggiungere aromi: anice, cannella».

Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 3 ore e 10 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1,6 kg capocollo di maiale
80 g burro – 5 tuorli
2 cucchiai di aceto
½ zucca Delica
salvia – rosmarino – timo
dragoncello – anice stellato
cannella in stecca
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Preparate un trito di salvia, rosmarino e timo. Ungete il capocollo con un po' di olio, salatelo e pepatelo, quindi cospargetelo con il trito.
Avvolgetelo in un foglio di carta da forno e infornatelo appoggiato su una placca, a 200 °C per circa 1 ora e 45 minuti.
Tagliate la zucca in spicchi, adagiateli su un foglio di alluminio, conditeli con un filo di olio e distribuite sul foglio qualche pezzettino di cannella e qualche stella di anice. Chiudete gli spicchi in un cartoccio con un altro foglio di alluminio e infornate a 180 °C (nel forno con il capocollo) per circa 1 ora.
Preparate la salsa facendo fondere il burro con un pizzico →

di sale e pepe. Quando è fuso, unite i tuorli e mescolateli con una frusta, quindi aggiungete l'aceto, sempre mescolando, sul fuoco dolce.
Cuocete la salsa finché non avrà la consistenza di una crema (82 °C), quindi spegnete, continuate a mescolarla finché non si sarà intiepidita.Completatela con un ciuffetto di dragoncello tritato.
Sfornate il capocollo e la zucca, e serviteli insieme, accompagnandoli con la salsa.

GUANCIA DI MANZO CON SEDANO RAPA E PURÈ DI CAVOLFIORE ARROSTO

I consigli di Oldani:
«Con il cavolfiore farei un purè ben sodo, il sedano rapa lo lascerei a trancetti, da cuocere in padella. Con la barbabietola, invece di lasciarla intera, farei un estratto da unire al sugo della carne, o da servire a completamento».
Cuoco Giovanni Ruggieri
Impegno Medio
Tempo 4 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- **1 kg 2 guance di manzo**
- **2 carote**
- **1 gambo di sedano**
- **1 scalogno – 1 cavolfiore**
- **1 sedano rapa**
- **1 barbabietola lessata**
- **miele – panna fresca**
- **rosmarino – alloro – timo**
- **vino rosso – brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Mondate sedano, carote e scalogno, tagliateli a pezzetti e rosolateli con 2 cucchiai di olio e sale, a fuoco vivo, per 5-6 minuti in una casseruola adatta al forno, meglio se in ghisa, con coperchio.
Salate e pepate le guance. Rosolatele con un filo di olio in una padella, a fuoco vivo, appoggiandole prima dalla parte più grassa. Lasciatele abbrustolire bene su entrambi i lati, per circa 8-10 minuti in tutto, quindi trasferitele nella pentola con le verdure, avendo cura di lasciare la parte più grassa rivolta verso l'alto.
Versate 2 bicchieri di vino rosso e uno di brodo nella padella di rosolatura delle guance, portate il liquido a bollore, quindi versatelo nella pentola sopra le guance. Il liquido deve coprire bene le guance: se manca, unite ancora un po' di brodo.
Aggiungete rametti di rosmarino, alloro e timo e coprite con un foglio di carta da forno a contatto, chiudete con il coperchio e infornate a 190 °C per circa 3 ore.
Pulite il cavolfiore e dividetelo a ciuffetti. Conditeli con un filo di olio, sale e pepe, stendeteli su una placchetta da forno e infornateli a 190 °C per 30-35 minuti: dovranno risultare molto arrostiti e asciutti.
Sfornateli e lasciateli intiepidire, quindi frullateli con un cucchiaio di panna, ottenendo un purè.
Mondate il sedano rapa e tagliatelo a cubotti.
Rosolateli in una padella con poco olio e sale, senza farli colorire, per circa 2 minuti. Bagnate con due dita di acqua e lasciate stufare per circa 15-16 minuti, aggiungendo acqua, a mano a mano che quella in padella evapora.
Frullate la barbabietola con circa 500 g di acqua. Filtrate il frullato con un setaccio e fate ridurre il liquido ottenuto con un cucchiaio di miele, fino a ottenere una consistenza sciropposa.
Sfornate le guance, filtrate il sugo di cottura, schiacciando le verdure in un setaccio.
Servitele con il purè di cavolfiore e il sedano rapa, completando con il sugo della carne e lo sciroppo di barbabietola.

Davide Oldani si confronta sulle ricette da preparare con i tre cuochi del ricettario e con Laura Forti, pronta a raccogliere tutti gli spunti e i suggerimenti.

Rollatine di pollo, cavolo riccio e popcorn alla paprica piccante *pag. 83* **+ Anguilla glassata all'aceto balsamico con verza e scarola** *pag. 75*

Le carni bianche e un pesce dal sapore deciso come l'anguilla all'aceto balsamico vogliono un rosso fresco e di carattere. Ne abbiamo trovato uno sull'Etna, tutto da scoprire: è il **Mirantur Rosso 2021** di Serafica, un nerello cappuccio in purezza che ci ha conquistato per il suo carattere succoso e goloso. Servitelo sui 15 °C. ***16 euro, serafica.it***

Capocollo arrosto con zucca al cartoccio *pag. 83*

La succulenza del capocollo e la dolcezza della zucca vanno a braccetto con un vino rosso di media struttura, dai tannini morbidi. Abbiamo trovato il compagno giusto nel **Valpolicella Superiore Case Vecie 2021** di Brigaldara, con deliziosi sentori speziati e una beva gustosa. ***20 euro, brigaldara.it***

Guancia di manzo con sedano rapa e purè di cavolfiore arrosto *pag. 84*

Ci vuole un vino rosso che sappia coniugare struttura e freschezza, come il **Chianti Colli Senesi 2022** di Casale Terzo. Ha profumi di erbe balsamiche e frutti, tra cui spiccano la ciliegia e la prugna, e un gusto vellutato; i suoi tannini morbidi sono perfetti con la carne di manzo. ***15 euro, casaleterzo.com***

DOLCI

TORTA DI MELE CON CRUMBLE RUSTICO E OLIO AL ROSMARINO

CROSTATA ALLA CREMA DI RISO ALLA VANIGLIA E AGRUMI

TORTA DI MELE CON CRUMBLE RUSTICO E OLIO AL ROSMARINO

I consigli di Oldani:
«Anziché aromatizzare il burro dell'impasto con il rosmarino, che rischierebbe di bruciare, si può preparare un'infusione in olio di semi portato a 70 °C, e lasciando raffreddare. Si può poi servire a gocce, con la torta, per fare sprigionare il profumo. Si può anche guarnire con rametti di rosmarino, a patto di farli prima essiccare».
Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
PER IL CRUMBLE
30 g farina di mais fioretto
30 g farina di castagne
60 g zucchero semolato
50 g nocciole
50 g burro – sale
PER LA TORTA
225 g zucchero di canna
225 g farina più un po'
200 g burro più un po'
3 uova
1 mela
1 limone non trattato
lievito in polvere per dolci
zucchero semolato – sale
PER COMPLETARE
200 g olio di semi
1 mazzo di rosmarino

PER IL CRUMBLE
Impastate la farina di mais, la farina di castagne e le nocciole sbriciolate, una presa di sale e lo zucchero con il burro freddo, a dadini, ottenendo un composto disomogeneo di briciole grosse.
PER LA TORTA
Fate fondere il burro in una casseruola, a fuoco molto basso, per circa 15 minuti, finché non sarà color nocciola. Spegnete e tenetelo da parte.
Mescolate le uova con lo zucchero di canna, un pizzico di sale e la scorza di un limone non trattato. Unitevi il burro precedentemente fuso.
Incorporatevi quindi la farina mescolata con mezza bustina di lievito filtrato, aggiungendola in due volte, e mescolando fino a ottenere un composto omogeneo.
Versatelo in uno stampo a cerniera imburrato e infarinato.
Tagliate la mela in quarti, eliminate il torsolo, poi tagliatela a fettine e disponetele sulla superficie della torta, creando il disegno che preferite.
Cospargete poi la superficie rimasta libera con il crumble, spolverizzate le mele con un po' di zucchero semolato e infornate la torta a 170 °C per 40 minuti.
PER COMPLETARE
Scaldate l'olio di semi con due rami di rosmarino all'interno e portatelo fino a 70 °C. Spegnete e lasciate raffreddare, ottenendo un olio al rosmarino.
Sfornate la torta e lasciatela riposare per qualche minuto, prima di sformarla.
Sfruttate il calore del forno spento per fare essiccare su una placchetta altri 2 rametti di rosmarino, per 10 minuti.
Guarnite la torta con il rosmarino essiccato e completatela, al momento dell'assaggio, con qualche goccia di olio al rosmarino.

CROSTATA ALLA CREMA DI RISO ALLA VANIGLIA E AGRUMI

I consigli di Oldani:
«Anziché la cannella, aromatizzerei il riso con la vaniglia, più delicata, e poi completerei la torta con parte di scorze e parte di spicchi di arancia pelati a vivo».
Cuoco Pietro Maggi
Impegno Medio
Tempo 2 ore più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
PER LA FROLLA
300 g farina più un po'
150 g burro più un po'
2 g lievito per dolci
1 uovo (60 g) – sale
PER LA CREMA DI RISO
900 g latte

→

PLUM CAKE SPEZIATO DI ZUCCA E ZENZERO

375 g panna fresca
225 g riso Carnaroli
135 g zucchero – 5 tuorli
1 baccello di vaniglia
1 arancia non trattata

PER COMPLETARE
1 arancia
zucchero semolato
zucchero a velo

PER LA FROLLA
Fate una fontana con la farina miscelata con un cucchiaino da caffè di lievito. Mettete al centro il burro, l'uovo, lo zucchero e un pizzico di sale, mescolateli e poi incorporateli alla farina. Impastate fino a ottenere un panetto omogeneo. Schiacciatelo un po', avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 1 ora.

PER LA CREMA DI RISO
Scaldate il latte con la panna, il baccello di vaniglia aperto e raschiato, lo zucchero e una scorza di arancia.
Cuocete mescolando fino a quando comincia a fremere, quindi unite il riso e cuocetelo per circa 15 minuti, mescolando.
Spegnete e lasciate intiepidire. Togliete la scorza di arancia e il baccello di vaniglia, quindi unite i tuorli e mescolate.

PER LA TORTA
Stendete la frolla a 5 mm di spessore e foderate uno stampo da pastiera (con i bordi un po' alti e leggermente svasati) di 22 cm di diametro, imburrato e infarinato.
Rifilate la frolla ai bordi, bucherellate un po' il fondo e fate anche qualche taglietto lungo il bordo, con la punta di un coltellino: farà da valvola di sfogo al ripieno che in cottura tende a espandersi spingendo contro la pasta.
Versate il composto di riso nello stampo e infornate la torta a 180 °C per 40 minuti circa.

PER COMPLETARE
Tagliate un'arancia a mezze fettine e disponetele su una placchetta; cospargetele di zucchero semolato e infornatele per 20 minuti a 180 °C.
Sbucciate a vivo l'arancia da cui avevate ottenuto la scorza e tenete da parte gli spicchi.
Sfornate la torta, lasciatela intiepidire e toglietela dallo stampo, aiutandovi con un vassoio.
Decoratela con le fettine di arancia al forno, gli spicchi di arancia a vivo e zucchero a velo.

«Tosto il riso senza grassi, per lasciare che si sprigioni tutto il profumo del cereale. Solo dopo aggiungo altri ingredienti».

PLUM CAKE SPEZIATO DI ZUCCA E ZENZERO

I consigli di Oldani: «Anziché lo zenzero in polvere, utilizzerei zenzero fresco, da grattugiare e poi spremere per ottenerne il succo: da mettere sia nell'impasto sia nella glassa. E aggiungerei semi di zucca sul fondo dello stampo, oltre che in decorazione».
Cuoco Pietro Maggi
Impegno Facile
Tempo 2 ore
Vegetariana

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
300 g polpa di zucca pulita
300 g farina più un po'
160 g zucchero semolato
225 g latte
120 g zucchero di canna
80 g olio di semi
6 chiodi di garofano
1 limone non trattato
½ bustina di lievito per dolci
semi di zucca – bicarbonato
burro per lo stampo
cannella – noce moscata
zenzero fresco

PER LA GLASSA
165 g zucchero a velo
15 g succo di zenzero
30 g succo di limone

Tostate 4 cucchiaiate di semi di zucca, poi lasciateli raffreddare.
Cuocete la zucca nel forno a 200 °C per circa 45 minuti, con un bicchiere di acqua a fianco, per non asciugarla troppo, poi ricavate la polpa.
Frullate la polpa di zucca con lo zucchero semolato, lo zucchero di canna, l'olio di semi, il latte, la scorza grattugiata del limone, 2 cucchiai di succo di zenzero.
Mescolate la farina con un pizzico di bicarbonato, il lievito setacciato, i chiodi di garofano schiacciati in polvere, 1 cucchiaino di cannella, ½ cucchiaino di noce moscata in polvere.
Unite questa miscela alla zucca frullata, mescolando con una frusta fino ad amalgamare bene tutto.
Imburrate e infarinate uno stampo da plum cake da 1 litro. Disponete sul fondo i semi di zucca tostati.
Versate il composto nello stampo e infornate a 170 °C nel forno statico per 40 minuti circa.

PER LA GLASSA
Grattugiate un pezzetto di zenzero fresco e strizzate la polpa in un setaccio fino a ottenere 15 g di succo. Mescolatelo allo zucchero filato, insieme con il succo di limone.
Colate la glassa sul plum cake e completate con altri semi di zucca.
DA SAPERE Chi desidera una versione vegana può sostituire il latte con latte di soia, di mandorle o di avena.

Torta di mele con crumble rustico e olio al rosmarino *pag. 87* **+ Plum cake speziato di zucca e zenzero** *pag. 88*

Le erbe aromatiche e le spezie di questi dessert richiedono un vino dolce, ma non troppo. Vi consigliamo l'**Erbaluce di Caluso Passito Ardorem 2017** di Cellagrande, complesso e cangiante, con profumi che ricordano le albicocche essiccate, il miele di castagno, la frutta sciroppata e le spezie dolci. ***55 euro, cellagrande.it***

Crostata alla crema di riso alla vaniglia e agrumi *pag. 87*

Va bene un vino dolce e spumeggiante, con profumi che richiamino gli agrumi. La scelta giusta ci porta in Veneto, con il **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry** di Canevel. Oltre alle note delicatamente agrumate, sfoggia profumi floreali e fruttati e un gusto morbido e persistente. ***34 euro, canevel.it***

Non buttate gli albumi!

Mister Magic, marchio innovativo, che propone soluzioni efficaci per la pulizia e la deodorazione della casa, ha una particolare attenzione agli aspetti di naturalità e sostenibilità dei suoi prodotti. Ma non solo. Poiché il grosso dello spreco alimentare avviene nei nostri appartamenti, il brand si fa promotore di iniziative per sensibilizzare le persone alla tematica, aiutandole a prendersi cura del proprio frigorifero e di ciò che vi è contenuto. Con una corretta conservazione degli alimenti, infatti, gli avanzi si conservano meglio, durano di più e possono diventare ingredienti eccellenti per piatti inaspettati. Spesso, per esempio, si utilizzano in cucina solo i tuorli delle uova, per preparare ricette come la carbonara e la crema pasticcera, mentre gli albumi vengono scartati. Ed è un vero peccato, perché sono fonte di proteine di alta qualità. Come utilizzarli? Provate la ricetta dei pancake e, se volete essere ancora più virtuosi, potete unire all'impasto avanzi di frutta secca e semi per dare una nota croccante e renderli più nutrienti o del pane raffermo, sbriciolato finemente, che donerà un tocco rustico. **mistermagic.it**

Gli assorbiodori frigo a forma di ovetto di Mister Magic eliminano gli odori sgradevoli dal frigorifero e aiutano a mantenere inalterati i profumi e i sapori dei cibi in esso conservati. Efficaci per tre mesi, sono disponibili nelle varianti con estratti naturali di limone, con bicarbonato e sale marino e con aceto naturale.

PANCAKE DOLCI CON ALBUMI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g farina – 250 ml latte – 2 albumi – zucchero semolato – lievito in polvere per dolci estratto di vaniglia – olio di semi – sale

MONTATE gli albumi a neve con un pizzico di sale; unite la farina a un cucchiaio di lievito e setacciate il composto, quindi amalgamatelo a un cucchiaio di zucchero. **UNITE** al composto il latte, un cucchiaio di olio e un cucchiaino di estratto di vaniglia, mescolando bene, finché non otterrete un impasto omogeneo. **INCORPORATE** delicatamente gli albumi montati, mescolando con una spatola dal basso verso l'alto. A piacere, potete unire altri ingredienti antispreco, come una banana molto matura, sbucciata, schiacciata e amalgamata al composto. **SCALDATE** a fuoco vivace una padella antiaderente, unta con poco olio, quindi abbassate la fiamma e versate un mestolo di composto; cuocete per un paio di minuti, quindi voltate il pancake e cuocete ancora per un paio di minuti, finché non inizieranno a formarsi delle bollicine in superficie e i bordi non appariranno ben cotti. Ripetete l'operazione fino alla fine del composto. **SERVITE** i pancake caldi, accompagnandoli a piacere con tutto ciò che deve essere salvato dal frigorifero o dalla dispensa: zucchero a velo, sciroppo di acero, miele, yogurt, confetture, frutta fresca...

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **JACOPO SALVI**

UN OTTIMO TRAGUARDO

Anzi più di uno, perché il ristorante Crotto Valtellina a Malnate, che oggi celebra cinquant'anni, apriva centoventi anni fa come sala da ballo. E lo stesso brio lo troverete nei pizzoccheri dello chef Roberto Valbuzzi

La sala esterna del ristorante che entra parzialmente nella grotta; qui a fianco Roberto Valbuzzi con la moglie Eleonora Laurito, e i genitori Maria Vittoria Ferreani e Leonardo Valbuzzi; sopra a sinistra, un dettaglio della grotta, a destra, la sala interna.

Pizzoccheri

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI
PER 4-6 PERSONE

500 g farina di grano saraceno
500 g farina 00 – 300 g burro
200 g patate
200 g Valtellina Casera
Dop non stagionato
60 g Parmigiano Reggiano Dop
4 gambi di coste – 1 cipolla
1 spicchio d'aglio – rosmarino
salvia – sale – pepe

Mescolate le due farine in una ciotola aggiungendo acqua fredda fino a ottenere un impasto soffice e vellutato. Trasferite e lavorate l'impasto su un tavolo di lavoro ben infarinato, quindi tirate la pasta allo spessore di circa mezzo centimetro e ricavate i pizzoccheri (lunghi circa 10 cm, larghi poco meno di 1 cm, spessi 2-3 mm). Mondate e tagliate le patate in tocchi non troppo grossi. Lessate i pizzoccheri in acqua bollente salata insieme per circa 20 minuti. Intanto mondate le coste e sbianchitele in acqua per 1 minuto e scolatele. Tagliate finemente il formaggio Casera. Scolate bene i pizzoccheri con le patate direttamente in una pirofila e conditeli alternandoli con coste e i due formaggi. Soffriggete il burro in padella con la cipolla a fettine, l'aglio e abbondanti salvia e rosmarino. Distribuite il burro sui pizzoccheri, completate con una macinata di pepe e infornateli a 210 °C per 5 minuti prima di servire.

Qui sopra, Roberto Valbuzzi mentre prepara la ricetta «Sottobosco» a base di funghi porcini, completa nella foto in alto a destra. In alto a sinistra, una parte della brigata del Crotto Valtellina. Da sinistra Marco Fumagalli, Andrea Adamo, Martina Di Foggia, Riccardo Bozzini, Roberto Valbuzzi, Lucia Caimi, Mirko Caramelli, Camelia Dragoi.

È un divertente cortocircuito mentale quello che da cinquant'anni si genera quando si pronuncia il nome del ristorante Crotto Valtellina di Malnate: non si può farlo senza immaginare di posizionarlo su una carta geografica tra Bormio e Livigno. Invece questo luogo, che senza dubbio ha qualcosa di magico, si trova a pochi chilometri da Milano, in provincia di Varese, e la sua storia affonda le radici nel Medioevo quando era la cava da cui si estraeva l'arenaria per chiese, battisteri e case di notabili. Nel 1904, dismessa la cava, diventa Grotto Valcabrina, un posto di ristoro e di sosta per le carrozze che transitavano da e verso la Svizzera. Con l'avvento della famiglia di Roberto Valbuzzi il nome cambia in quello attuale per non dimenticare le origini valtellinesi. Certamente queste non sono andate perse, tuttavia Roberto, esponente della terza generazione, ha avuto la straordinaria capacità di accostare all'anima tradizionale una cucina fortemente attuale. Per questo chi ha la fortuna di venire a mangiare qui può scegliere i piatti dalla «carta storica», ma soprattutto dalla «carta alla scoperta». Contemporanea e sorprendente, in continua evoluzione, fatta di creatività, di studio meticolosissimo e di un gran lavoro di squadra, cambia in base alle stagioni e alla disponibilità dei prodotti e i singoli ingredienti vengono esaltati in ogni loro possibile sfumatura. In questo periodo potete assaggiare «Sottobosco», una progressione di profumi e sapori che ruotano intorno a un fungo porcino dalla consistenza *fondant* e che in bocca crea un'esplosione di *umami* in contrasto con una cialda di mais croccantissima (foto qui sopra a destra), oppure «Luc(c)io», un raffinato e armonico secondo di pesce (trovate la ricetta alle pagine successive) che gioca sul nome del pesce e del nonno Lucio, pescatore appassionato.

La carta storica, al contrario, resta fedele a se stessa, e il piatto che meglio la rappresenta sono i pizzoccheri, preparati ancora oggi secondo la ricetta (intoccabile) della bisnonna Zaira. Li troverete sempre, sempre uguali, anche ad agosto. In realtà un piccola innovazione c'è: lo chef si recherà al tavolo di chi li ha ordinati per fare, con pochi gesti magnetici, la mantecatura con formaggio e burro fuso color nocciola in diretta.

Il tris di tzigoiner

IMPEGNO FACILE
TEMPO 1 ORA E 10 MINUTI PIÙ 4 ORE DI MARINATURA
PER 4 PERSONE

720 g fesa di manzo
300 ml vino rosso
lardo lonzato a fette sottili
aromi (ginepro, rosmarino, salvia, chiodi di garofano)
olio extravergine di oliva
senape – sale – pepe

Accomodate la fesa di manzo in una pirofila dai bordi alti e insaporitela con gli aromi, dosandoli secondo il vostro gusto, un pizzico di sale, una generosa macinata di pepe e il vino: sigillate la pirofila e fate marinare in frigo per almeno 4 ore. Scolate la fesa, tamponatela con carta da cucina e tagliatela in fette molto sottili. Se non avete l'affettatrice potete batterle con molta delicatezza per renderle più sottili. Avvolgete le fette su 12 grossi spiedi fatti con rami di abete (tzigoiner). In alternativa potete usare degli spiedi di metallo un po' spessi. Ricoprite le fette di otto spiedi con il lardo lonzato. Fate rotolare gli spiedi sul tavolo per compattarli bene. Cuocere gli tzigoiner sulla piöda (pietra ollare, potete usare anche una piastra o una griglia) ben calda, ungendoli con un filo di olio. Servite 3 tzigoiner a testa condendone uno con la senape appena prima di portare in tavola.

Luc(c)io

IMPEGNO PER ESPERTI
TEMPO 2 ORE PIÙ 5 ORE DI RIPOSO
PER 4 PERSONE

4 filetti di luccio – 100 ml panna
40 ml aceto di riso
2 zucchine piccole – 1 uovo
1 cespo di lattuga
erbe aromatiche (timo, aneto, maggiorana, melissa)
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LA CIALDA AL CARBONE
100 g fecola – 50 g burro
50 g albume
5 g zucchero a velo
3 g carbone alimentare

Tagliate a bastoncini regolari le zucchine e fatele marinare con olio, sale, pepe, melissa e timo per almeno 5 ore. Rifilate i 4 filetti di luccio così da avere dei rettangoli molto precisi, conservate i ritagli. Condite tutto con olio, sale, pepe, le erbe aromatiche e lasciate insaporire per 4 ore in frigo. Preparate la cialda al carbone frullando tutti gli ingredienti, stendendo il composto in uno stampo a nido d'ape (lo trovate in vendita online) e infornando per 3-4 minuti; in alternativa potete cuocere un mestolo di composto per volta in una padella antiaderente: in entrambi i casi la cialda dovrà essere molto morbida. Disponete la cialda sul piano di lavoro, quindi adagiatevi, uno alla volta, i filetti di luccio e arrotolate ben stretto ottenendo 4 rotolini. Accomodate i rotolini su una placca foderata di carta da forno e infornate a 100 °C per 25-30 minuti. Per mantenere la polpa morbida e succosa, mettete sul fondo del forno una piccola casseruola piena di acqua. Sbollentate la lattuga, scolatela e frullatela aggiungendo olio, sale e pepe fino a ottenere una crema liscia, poi passatela al setaccio fine. Tritate con il coltello i ritagli del luccio, conditeli con olio, sale, pepe, qualche erba aromatica tritata e cuoceteli in forno coperti con alluminio per 10 minuti a 170 °C. Sfornate, fate raffreddare, mescolate con l'uovo, formate delle piccole crocchette, friggetele fino a doratura. Mescolate la panna con poco aceto e sale per ottenere una panna acida. Scaldate rapidamente in padella le zucchine marinate. Distribuite in ciascun piatto la crema di lattuga e la panna acida, accomodate i rotolini di luccio, le crocchette e le zucchine decorando a piacere con germogli ed erbe.

Frutti di bosco gratinati con gelato alla crema

IMPEGNO FACILE
TEMPO 40 MINUTI
PIÙ 1 ORA DI RAFFREDDAMENTO
PER 4 PERSONE

500 ml latte
300 g frutti di bosco misti
90 g zucchero semolato
70 g farina – 50 g zucchero di canna
4 tuorli – 1 baccello di vaniglia
gelato alla crema

Scaldate il latte sul fuoco con i semi raschiati dall'interno del baccello di vaniglia. Mescolate in una ciotola i tuorli con lo zucchero, poi aggiungete la farina e mescolate bene per evitare i grumi. Versatevi il latte scaldato e stemperate bene con l'aiuto di una frusta. Riportate tutto sul fuoco e cuocete la crema per 3 minuti continuando a mescolare. Trasferite in una ciotola, coprite con la pellicola alimentare a contatto e fate raffreddare. Distribuite i frutti in quattro piccole cocotte adatte alla cottura in forno, poi coprire con la crema. Infornate le cocotte in forno a 210 °C per 5 minuti, sfornate, cospargete con lo zucchero di canna e caramellatelo utilizzando un cannello. Completate con una pallina di gelato alla crema appena prima di servire.
La ricetta originale storica, in stagione, prevede le fragole fresche. Per 4 persone usate 100 g di fragole con 200 g di frutti di bosco.

PER MASOTTINA

Uno scorcio de La Moscheta, l'enoteca di Padova con una selezione di oltre 1.200 etichette, R.D.O. Ambassador di Masottina. Sotto, il "folpo" scottato con crema di patate, proposto in abbinamento con il Prosecco Superiore Conegliano Valdobbiadene Docg Rive Di Ogliano Brut R.D.O. Ponente.

Il fascino del tempo

Il tempo è il dono più prezioso che abbiamo e gli rendiamo onore anche quando lo impieghiamo per godere della bellezza e della bontà che in Italia ci circondano. Un posto da vivere con calma è l'Enoteca La Moscheta di Padova, città ricca di opere d'arte e di siti Patrimonio dell'Umanità. L'insegna, da 44 anni della famiglia Salmaso, è diventata uno degli R.D.O. Ambassador di Masottina, l'azienda della famiglia Dal Bianco che dal 1946 produce Prosecco Superiore Docg in un altro luogo protetto dall'Unesco per la sua bellezza, le colline di Conegliano e Valdobbiadene; una collaborazione nata per i tanti valori in comune, come la famiglia, la qualità e il tempo. Masottina ha sempre creduto in una specifica microzona vocata, le Rive di Ogliano, dove si producono le selezioni R.D.O. Levante e Ponente, spumanti elegantissimi e in grado di sfidare gli anni in modo inaspettato. Proprio questi vini sono stati selezionati da Emanuele Salmaso per la sua carta che comprende oltre 1.200 etichette: "La struttura, l'intensità, la capacità di evolvere nel tempo, l'espressione del terroir, la versatilità: sono caratteristiche che cerchiamo nei vini e che il consumatore apprezza. R.D.O. Levante e Ponente possono essere un elegante aperitivo o perfetti compagni di una cena" afferma Emanuele. "Li proponiamo con i 'cicheti' tipici veneti, come un crostino pancetta veneta e fichi, con le sarde fritte o con un secondo come il "folpo" scottato su crema di patate".

foto Riccardo Piazza

"FOLPO" SCOTTATO SU CREMA DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,2 kg 1 polpo – 600 g patate – 200 ml latte
50 ml panna fresca – 1 spicchio di aglio – 1 foglia di alloro
olio extravergine di oliva – sale – pepe

PORTATE a ebollizione l'acqua in una pentola capiente, insaporendola con l'alloro e uno spicchio d'aglio; immergetevi il folpo pulito e cuocete, a fuoco basso, per 45-50 minuti, finché non sarà tenero. **PELATE** le patate, tagliatele a pezzetti e cuocetele in acqua salata per circa 15-20 minuti, finché non saranno morbide. **SCHIACCIATELE** in una casseruola e amalgamatele con il latte e la panna; portate il composto sul fuoco e cuocetelo a fiamma bassa, finché non otterrete una crema liscia. Regolate di sale e di pepe. **SCOTTATE** i tentacoli del folpo in una padella antiaderente con un filo d'olio, a fuoco alto, per 2-3 minuti per lato, finché non si sarà formata una crosticina croccante. **DISTRIBUITE** la crema di patate nei piatti e adagiatevi sopra i tentacoli del folpo; completate a piacere con olive taggiasche e chips di polenta, per una nota croccante, e servite.

Your Christmas stories
MARCATO Heritage
www.marcato.it

Il Carpaccio, all'interno dell'elegante hotel Royal Monceau a Parigi.

TAVOLE ITALIANE NEL MONDO

FOTO **THE TRAVEL BUDS**

Una volta andare nei ristoranti italiani all'estero sembrava un'ingenuità, anche perché spesso erano una delusione. Bene, oggi è tutto cambiato e alcuni dei nostri bravi chef, anche superstar come Bottura e i fratelli Cerea, hanno aperto ottimi locali con menù che rispettano la tradizione e giocano con i sapori lontani

A CURA DI **MAURIZIO BERTERA**

EUROPA

AUSTRIA

1. Pastamara (Vienna)
All'interno dell'hotel The Ritz-Carlton, nel quartiere più alla moda di Vienna, la cucina è curata da Ciccio Sultano sin dall'apertura nel 2018. **Cosa si mangia:** la cucina, affidata a Francesco Milicia, è un tripudio di Sicilia, rivisitata senza esagerare. C'è un grande menù degustazione. **La specialità:** la pasta Taratatà, piatto firma di Sultano. *pastamara.com*

BELGIO

2. Caffè al Dente (Bruxelles)
Nella bottega con tante cose buone, enoteca con cucina e osteria con oltre 500 etichette: un concept italianissimo vicino al Parco di Wolvendael. **Cosa si mangia:** piatti moderatamente creativi che guardano a ogni regione d'Italia.**La specialità:** le penne salsiccia e limone. *caffealdente.com*

3. Senzanome (Bruxelles)
L'elegante locale stellato della famiglia Bruno ha aperto nel 1997 nel quartiere di Sablon. **Cosa si mangia:** prevalenza mediterranea in un menù dove i classici hanno tutti un tocco contemporaneo. **La specialità:** la mousse vellutata e compatta di stracciatella con sorbetto al pomodoro e olio profumato al basilico. *senzanome.be*

CROAZIA

4. Agli Amici (Rovigno)
Il primo ristorante all'estero della famiglia Scarello si trova all'interno del Grand Park Hotel.

Lo scorso giugno ha conquistato la doppia Stella Michelin. **Cosa si mangia:** due menù degustazione, firmati da Emanuele Scarello, dove la tradizione italiana incontra i prodotti dell'Istria. **La specialità:** seppie alla griglia con risotto saltato e salsa alla verdure. *agliamici.it/agli-amici-rovinj*

DANIMARCA

5. Barabba (Copenaghen)
Di grande atmosfera, piace molto ai ristoratori danesi ed è stato compreso nella selezione dei 50 Best Discovery. **Cosa si mangia:** cucina italiana moderna con il tocco in più e una chiara scelta per la condivisione. C'è anche un menù degustazione da otto portate. **La specialità:** spaghetti al burro, colatura di alici e caviale. *barabba.dk*

6. Boutique Emilia (Copenaghen)
È una piccola boutique dall'ambiente curato dove sedersi a degustare le diverse specialità oppure ordinarle per cucinarle a casa. **Cosa si mangia:** l'insegna è chiarissima, tutte le specialità della cucina emiliana ben eseguite da Noemi e Stefano. **La specialità:** i tortellini ripieni sono un must, ma anche le tagliatelle meritano. *boutiqueemilia.com*

7. Terra (Copenaghen)
Un locale popolarissimo in città, grazie all'impegno di Valerio Serino e della compagna Lucia De Luca. Punta molto sulla filosofia «no waste». **Cosa si mangia:** piatti di apparente contrasto e di perfetto equilibrio, con particolare attenzione al vegetale e al pesce. **La specialità:** sedano, rapa e cozza: tre elementi racchiusi in un tacos. *terrarestaurant.dk*

8. L'Enoteca di Mr. Brunello (Copenaghen)
Ristorante e wine bar a conduzione familiare, offre cibo e vini eccellenti: dal tartufo a una straordinaria selezione di Brunello. **Cosa si mangia:** pochi piatti, con prodotti anche al naturale e spesso decisi in base alla spesa quotidiana. **La specialità:** ravioli di funghi al burro e tartufo, con un grande Brunello. *lenoteca.dk*

9. Enomania (Frederiksberg)
Un piccolo paradiso per gli appassionati di vino, grazie all'impegno del patron piemontese Damiano Alberti. C'è una cantina per le degustazioni. **Cosa si mangia:** piatti semplici, da trattoria italiana, pensati per esaltare la carta dei vini, con ampia sezione francese e piemontese. **La specialità:** i rassicuranti spaghetti alla chitarra con i gamberoni. *enomania.dk*

FRANCIA

10. TentaziOni (Bordeaux)
Il migliore ristorante italiano sul territorio, con una Stella Michelin, è guidato dal sardo Giovanni Pireddu con la compagna Johanne. **Cosa si mangia:** piatti italiani contemporanei, con prodotti importanti come scampi, tonno rosso, granseola e piccione. **La specialità:** ravioli del plin, ripieni di anatra, con foie gras e mozzarella di bufala affumicata. *tentazioni-bordeaux.fr*

→

11. Epiro (Nizza)
Un bistrot, nella zona del porto, che mescola elementi romani a ispirazioni bistronomiche con risultati originali e molto godibili. **Cosa si mangia:** è il Glamy Bistrot a dettare la linea con una carta eclettica ma che dà il meglio con il menù «veneziano». **La specialità:** fettuccine, spaghetti e mafalde: le paste qui sono regine, anche con abbinamenti innovativi. *IG @ epironice*

12. Baffo (Parigi)
In una vietta vicino al Centre Pompidou: piccolo, molto curato e accogliente. Lo guida il franco-toscano Fabien Zannier. **Cosa si mangia:** pochi fronzoli, esaltazione della materia prima in piatti che vanno al cuore. Ci sono anche menù fissi per i tartufi e i crostacei. **La specialità:** i tagliolini alle erbette con crema di formaggio e tartufo. *baffo.fr*

13. Bulgari (Parigi)
Il ristorante, suggestivo, è ricavato nel giardino interno del cinque stelle. Come per gli altri indirizzi Bulgari è curato da Niko Romito. **Cosa si mangia:** il tre stelle abruzzese «racconta» l'Italia con il suo tocco autoriale e un'essenzialità che sorprende ma non perde mai il filo del gusto. **La specialità:** il menù condivisione con i classici di Bulgari. *bulgarihotels.com*

14. Caffè Stern (Parigi)
Uno storico atelier in Passage des Panoramas, che dal 2014 è un «caffè all'italiana» grazie a un'intuizione maturata dai fratelli Alajmo. **Cosa si mangia:** la cucina, affidata a Denis Mattiuzzi è da «bistronomie» con piatti italiani mai banali, tra regionalità rivista e totale. **La specialità:** tagliolini all'aneto salsa di pistacchio, astice, calamari e dentice. *alajmo.it*

15. Cucina Mutualité (Parigi)
Informale, fa parte dell'impero di Alain Ducasse che la considera «trattoria contemporanea italiana». Ambiente vivace e colorato. **Cosa si mangia:** un autentico tour delle nostre tipicità regionali, in genere alleggerite e presentate sempre in modo elegante. **La specialità:** i paccheri di guanciale di bue brasato. *cucina-mutualite.com*

16. Dilia (Parigi)
Dove c'era il Roseval di Simone Tondo, c'è il piccolo e suggestivo locale di Michele Farnesi, lucchese folgorato sulla via dei fornelli. **Cosa si mangia:** cucina italiana di grande personalità, proposta solo in menù degustazione che cambiano tra pranzo e cena. **La specialità:** i raffinati tortellini di agnello, camomilla, bottarga. *dilia.fr*

17. Il Carpaccio (Parigi)
All'interno del lussuoso hotel Le Royal Monceau, «officia» la talentuosa coppia formata da Alessandra Del Favero-Oliver Piras. **Cosa si mangia:** si erano fatti notare da Aga sulle Dolomiti, sono diventati ancora più bravi grazie alla supervisione dei Cerea, che hanno portato anche qualche piatto dei loro. **La specialità:** risotto alla zucca, crudo di scampi e bottarga di tuorlo d'uovo marinato. *leroyalmonceau.com*

18. Langosteria (Parigi)
Al settimo piano dell'hotel Cheval Blanc Paris, si affaccia sulla Senna con una vista panoramica mozzafiato sull'intera Ville Lumière. **Cosa si mangia:** non potrebbe che essere «da Langosteria» con grande pesce: crudo, fritto, con le paste, al forno. Materia prima top, ricette semplici. **La specialità:** il carpaccio di tonno con melanzane affumicate, pomodoro candito e basilico. *langosteria.com*

19. Osteria Ferrara (Parigi)
Il «covo» del siciliano Fabrizio Ferrara, piccolo ed elegante. **Cosa si mangia:** piatti poveri che raccontano la varietà della cucina regionale italiana, dalla burrata pugliese con fagiolini e pesto al vitello arrosto con finocchi, pesca e cipolla. **La specialità:** la pasta e fagioli dello chef: cozze, pomodorini canditi, basilico. *osteriaferrara.com*

20. Passerini (Parigi)
La seconda insegna – di grande successo – firmata da Giovanni Passerini dove si celebra il trait d'union tra la bistronomia francese e la trattoria romana.

Cosa si mangia: è pura cucina del mercato che il cuoco sa gestire con classe e tecnica, sempre tra gusto italiano e una visione transalpina. **La specialità:** il piccione declinato in più portate. *passerini.paris*

21. Racines (Parigi)
Il «ristorantino» di Simone Tondo, celebrità italiana sotto la Tour Eiffel. Pochi posti a sedere, boiserie, vini naturali italiani e francesi in bella vista. **Cosa si mangia:** menù del mercato, solo in degustazione, dove ogni piatto «italianissimo» viene valorizzato tecnicamente e migliorato. **La specialità:** i clamorosi ravioli di ricotta, spinaci e calamari. *racinesparis.com*

GERMANIA

22. Gallo Nero (Amburgo)
Un emporio del gusto italiano, costruito con passione dal siciliano Corrado Falco in un ambiente più da enoteca che da ristorante. **Cosa si mangia:** la cucina difende senza problemi la tradizione: parmigiana di melanzane, rigatoni alla Norma, spigola al sale marino di Trapani. **La specialità:** la cantina, davvero al top. *gallo-nero.net*

23. Al Contadino (Berlino)
Un locale che si definisce «Mozzarella Bar & Bottega» in omaggio al prodotto principe e al concetto di informalità nell'ambiente e nella proposta. **Cosa si mangia:** proposte semplici, in buona parte influenzate dall'origine lucana del progetto, con tanto vegetale e pasta secca. **La specialità:** grande scelta di mozzarelle e latticini in arrivo dall'Italia. *alcontadino.eu*

24. Bocca di Bacco (Berlino)
Imponente fuori, raccolto all'interno: un ristorante classico che piace molto ai berlinesi e con una cantina importante. **Cosa si mangia:** cucina italiana di personalità e contemporanea che passa con disinvoltura da una regione all'altra, dove l'olio selezionato è protagonista. **La specialità:** carré d'agnello al timo, barbabietola e pane carasau. *boccadibacco.de*

25. Saittavini (Düsseldorf)
È l'enoteca e wine bar di Michelangelo Saitta, considerato uno dei punti di riferimento dei vini italiani nell'intera Germania, per numero e qualità. **Cosa si mangia:** piatti semplici che invitano a bere bene, ma anche belle selezioni di grandi salumi e formaggi italiani. **La specialità:** spaghetti pomodoro e basilico di Gragnano. *saittavini.de*

26. Acetaia (Monaco)
Ambientazione in stile art nouveau con grandi candelabri, caldi pannelli in legno e un servizio vecchio stile. **Cosa si mangia:** tanta Italia e tanto pesce nel menù di Giorgio Maetzke che va →

a braccetto con le selezioni di vini curate da Michele Perego. **La specialità:** ravioli ripieni di pecorino fresco, burro, maggiorana e pomodorini, conditi con aceto balsamico tradizionale. *restaurant-acetaia.de*

27. Acquarello (Monaco)
Ambiente piacevolmente retrò che Mario Gamba, pioniere della cucina italiana in Germania e allievo di Marchesi, ha fondato 30 anni fa. **Cosa si mangia:** piatti raffinati con materia prima al top e un'estetica molto curata. È un locale famoso anche per i dolci. **La specialità:** il carpaccio di gamberi siciliani, astice della Bretagna, maionese al bergamotto. *acquarello.com*

GRAN BRETAGNA

28. Cacio e Pepe (Londra)
Il piacevole bistrot di Enrica Della Martira, intimo e curato, che vuole raccontare la cucina italiana in modo informale. **Cosa si mangia:** tanta pasta, anche ripiena, e una serie di secondi dove la carne prevale sul pesce. Pochi piatti ma centrati. **La specialità:** scontata, ma la cacio e pepe – servita in un piccolo cestino di Parmigiano Reggiano – è veramente perfetta. *cacioepepe.co.uk*

29. Enoteca Turi (Londra)
Pensato per gli appassionati di grandi vini e creato da Giuseppe Turi, oggi in pensione, resta una delle migliori cantine italiane nel mondo. **Cosa si mangia:** piatti diretti, con ingredienti spesso raffinati e la barra a dritta verso l'italianità contemporanea. **La specialità:** la pasta cotta in brodo di mare servita con molluschi e ceci. *enotecaturi.com*

30. Fiume (Londra)
Un ambiente luminoso e moderno nel Circus West Village in riva al Tamigi. È frequentato soprattutto da chi ama la cucina del Sud. **Cosa si mangia:** piatti con sapori e colori meridionali: dalla fregola sarda ai ravioli di burrata passando per la parmigiana di melanzane. **La specialità:** pinsa e cicheti non deludono le attese dei curiosi. *fiume-restaurant.co.uk*

31. Locanda Locatelli (Londra)
Intramontabile approdo per gourmet in vacanza e vip inglesi, è il ristorante in stile anni '90 di Giorgio Locatelli, giudice di *MasterChef*. **Cosa si mangia:** un ricco tour dal Nord al Sud con piatti mai complicati ma sempre con un tocco d'autore. C'è una sezione vegana. **La specialità:** l'insalata di carciofi con scalogno e Parmigiano Reggiano. *locandalocatelli.com*

32. Luca (Londra)
Ambiente british dai toni caldi, guidato da Robert Chambers che garantisce una cucina italiana corretta e molto curata. **Cosa si mangia:** piatti dove prodotti italianissimi si mixano ai migliori ingredienti britannici, a partire dalle carni. Salumi al top. **La specialità:** tagliatelle con le verdure, pinoli e olive verdi. *luca.restaurant*

33. Macellaio RC (Londra)
Nel cuore di Soho, un'authentic italian steakhouse creata da Roberto Costa. I londinesi la chiamano «teatro della carne» per l'ambiente unico. **Cosa si mangia:** il meglio del fronte carnivoro, crudo o alla griglia. Ma anche paste, focacce e un buon gelato. **La specialità:** carpaccio con pesto, crema di parmigiano e rucola. *macellaiorc.com*

34. Margot (Londra)
Stile vintage e grande eleganza per un locale a Covent Garden con un bellissimo bancone e una cantina di livello. **Cosa si mangia:** un repertorio della cucina milanese che spazia in ogni regione, servendo classici impeccabili: paste, piatti di pesce e di carne, dolci. **La specialità:** l'ossobuco di vitello al forno con risotto alla milanese. *margotrestaurant.com*

35. Osteria Romana (Londra)
Uno dei locali del gruppo di Andrea Reitano che in città comprende anche Santo Mare e Osteria Napoletana. **Cosa si mangia:** i piatti della romanità, con qualche classico mediterraneo tra pasta e preparazioni di pesce. **La specialità:** la piccola carta di pinse, tra cui una con porchetta e tartufo. *osteriaromana.co.uk*

36. Popolo (Londra)
Si definisce «small independent restaurant» e in effetti è un piccolo locale accogliente e informale, guidato da Jon Lawson. **Cosa si mangia:** ricette italiane classiche e moderne in stile tapas, con una preferenza per le paste e una passione per le spezie. **La specialità:** gli agnolotti di guancia di maiale con porcini al burro. *popoloshoreditch.com*

37. Sartoria (Londra)
Un elegante ristorante nel cuore di Mayfair, con tanto di terrazza e un vero e proprio bar. Anche la cantina è al top. **Cosa si mangia:** piatti semplici, eseguiti con tanta classe che sia un vitello tonnato, una cacio e pepe o una parmigiana di melanzane. **La specialità:** tagliolini all'astice e limone di Amalfi. *sartoria-restaurant.co.uk*

IRLANDA

38. Rosa Madre (Dublino)
Il ristorante del momento nella capitale irlandese, nella zona di Temple Bar. L'ambiente è da trattoria di lusso italiana. **Cosa si mangia:** pesce crudo e carni irlandesi vanno a braccetto con le paste e tante altre buone ricette della nostra tradizione. **La specialità:** cavatelli al ragù di salsiccia. *rosamadre.ie*

LUSSEMBURGO

39. Mosconi (Lussemburgo)
Uno dei ristoranti (stellati) italiani più famosi in Europa, guidato da Ilario e Simonetta Mosconi. **Cosa si mangia:** cucina molto raffinata, dove la pasta fatta in casa resta protagonista. **La specialità:** petto di piccione al tartufo. *mosconi.lu*

NORVEGIA

40. Trattoria Popolare (Oslo)
Un ambiente in stile moderno, molto amato dai giovani gourmet, che apprezzano anche l'ottima cantina di vini italiani. **Cosa si mangia:** menù del mercato, tanto da avere una pasta, un risotto, un piatto di carne e uno di pesce che cambiano quotidianamente. **La specialità:** tagliatelle al ragù di cinghiale. *popolare.no*

OLANDA

41. Pianeta Terra (Amsterdam)
Il miglior ristorante italiano in Olanda, molto «caldo» e raccolto, su tre livelli in un palazzo del Seicento. **Cosa si mangia:** cucina (e cantina) che risente →

dello stretto legame dello chef Fabio Antonini con Slow Food. Regnano bio, leggerezza e semplicità. **La specialità:** spaghetti alla chitarra cacio e pere. *pianetaterra-restaurant.nl*

PORTOGALLO

42. Don Alfonso 1890 (Cascais)
Apertura recente della famiglia Iaccarino all'interno del Legacy Hotel Cascais: ambiente elegante, design moderno ma di ispirazione portoghese. **Cosa si mangia:** i classici della casa, eseguiti da Nicola Restaino, con qualche incursione nella cucina nazionale, soprattutto sul fronte ittico. **La specialità:** riso Carnaroli con seppie, ricci di mare, vongole e polvere di cozze. *hilton.com*

REPUBBLICA CECA

43. Aromi (Praga)
Riferimento per chi ama la cucina italiana nella capitale ceca, è in una sala elegante e luminosa, provvista anche di una signora cantina. **Cosa si mangia:** tanto pesce, in ricette anche creative. Ma c'è spazio anche per tanti classici, dalla trippa agli gnocchi. **La specialità:** polpo alla griglia con lardo di Colonnata. *aromi.lacollezione.cz*

SPAGNA

44. Bacaro (Barcellona)
Una bella sorpresa nella capitale catalana, autentica taverna in stile veneziano nel sempre vivace mercato della Boqueria. **Cosa si mangia:** non aspettatevi (solo) tapas per l'aperitivo, qui si gustano piatti veri con prevalenza di «pescados» e validi primi. **La specialità:** risotto al nero di seppia con maionese di plancton. *bacarobarcelona.com*

45. Lettera Trattoria Moderna (Madrid)
Un ulivo al centro della sala, tanto legno, un ambiente che invita alla convivialità in pieno centro. Piace molto ai madrileni. **Cosa si mangia:** un bel tour dal Piemonte alla Sicilia passando un po' per tutte le regioni. Sempre consigliabili le paste. **La specialità:** mezze maniche rigate al ragù di polpo. *IG @lettera.madrid*

SVEZIA

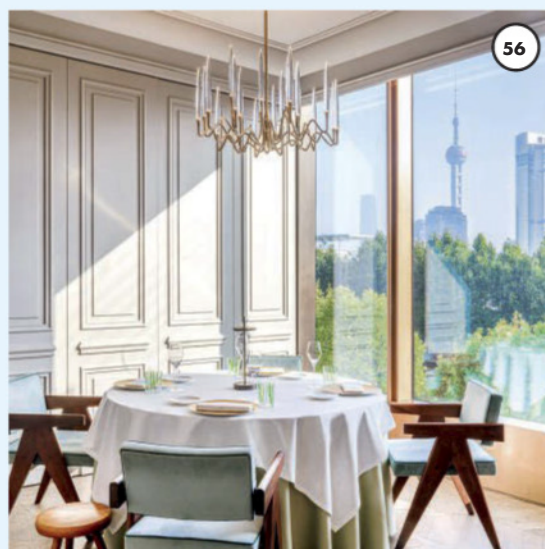
46. Mancini (Stoccolma)
Dal 1978 è l'Italia a Stoccolma, perché una buona parte della materia prima e la cantina arrivano dal nostro Paese. Il posto è piacevole. **Cosa si mangia:** ricette italiane classiche, con carne e pesce a pari dignità. È molto amato anche per la sezione dei dessert, gelati compresi. **La specialità:** la gran grigliata dello chef Domenico Lobina. *mancini.se*

SVIZZERA

47. Il Lago (Ginevra)
Massima raffinatezza in un ambiente con vista sul lago per il fine dining stellato dell'hotel Four Seasons. La brigata è guidata da Michele Fortunato. **Cosa si mangia:** Mediterraneo al potere, sapori intensi in ricette quasi sempre classiche con la sezione riso e pasta in chiara evidenza. **La specialità:** risotto con calamari, capperi e limone di Amalfi. *fourseasons.com/geneva*

48. Meta (Lugano)
Molto curato e con la cucina a vista, è ospitato nel raffinato ambiente di design dell'iconico Palazzo Mantegazza. **Cosa si mangia:** Luca Bellanca ama i piatti «med &fusion», quindi spazio ai sapori italiani con tocchi di classe, anche internazionali. C'è anche un menù vegetariano. **La specialità:** bottoni di scampi, il suo ristretto e limone pompia. *ristorante.metaworld.ch*

49. Principe Leopoldo (Lugano)
All'interno di uno dei più famosi Relais & Châteaux in Svizzera, ha una bellissima veranda, praticamente «nel lago». **Cosa si mangia:** ingredienti di prima classe per una cucina molto raffinata, dove la pasta fatta in casa resta protagonista. **La specialità:** petto di piccione al tartufo. *leopoldohotel.com*

50. Talvo by Dalsass (St. Moritz)
Un delizioso casale engadinese del 1658, trasformato in casa accogliente da Martin Dalsass e dal figlio Andrea. Ha una Stella Michelin. **Cosa si mangia:** piatti di grande equilibrio, mai banali, che rivedono le basi della cucina italiana. **La specialità:** spaghetti Verrigni, ricci di mare e pistacchio di Bronte. *talvo.ch*

51. Da Vittorio (St. Moritz)
L'approdo stagionale – solo in inverno – della famiglia Cerea si trova nelle eleganti sale del Carlton Hotel. Ha due Stelle Michelin. **Cosa si mangia:** i signature dish e piatti stagionali che esaltano il pesce ma curano benissimo anche il lato carne. **La specialità:** tortellini di pernice nel loro brodo. *davittorio.com*

52. Krone (St. Moritz)
Uno stellato contemporaneo nell'ambiente e nella gestione, ispirata alla sostenibilità e a una visione montana. **Cosa si mangia:** il nuovo, esperto chef Stefano Ciabarri prosegue sulla linea storica del locale, con piatti eleganti e di sapore intenso. **La specialità:** carne di cervo, funghi finferli, radicchio rosso, sedano rapa e tartufo nero. *kronesanktmoritz.com*

AFRICA

MAROCCO

53. Sesamo (Marrakech)
Uno spettacolare angolo veneziano, curatissimo nell'ambiente, ospitato nell'ultra lussuoso hotel Royal Mansour. La firma è della famiglia Alajmo. **Cosa si mangia:** un menù composto da piatti classici di Max Alajmo e nuove idee, utilizzando anche prodotti locali. **La specialità:** capelli d'angelo, aglio, olio di oliva, peperoncino, sedano. *royalmansour.com*

SUDAFRICA

54. Scala Pasta (Cape Town)
Un riuscito format, in un ambiente informale, a metà tra laboratorio di pasta, bistrot e cocktail bar con la consulenza di Luciano Monosilio. **Cosa si mangia:** tante paste dove Justin Barker è la «lunga manus» dello chef romano, a partire dalla celebre carbonara. **La specialità:** la lunga serie di «piccoli piatti»: tapas all'italiana e molto sfiziose. *scalapasta.co.za*

55. La Sosta (Swellendam)
Una bellissima guest house con ristorante, in stile olandese, creato da Nina e Salvatore Branda. **Cosa si mangia:** grandi classici della cucina italiana che mixano ingredienti made in Italy con eccellenti materie prime locali. **La specialità:** panna cotta al basilico, sorbetto di fragole e pomodoro. *lasostarestaurant.com*

ASIA

CINA

56. Da Vittorio (Shanghai)
Elegante, luminoso, con arredi importanti e un mare di fiori. È diventato subito uno dei più amati locali della città. →

EXPLORE

NATURHOTEL LEITLHOF
SAN CANDIDO

Cosa si mangia: i classici di Brusaporto come la tartare, i paccheri al pomodoro in tre tipologie differenti, l'«uovo all'uovo». Poi piatti creati ad hoc per la Cina. **La specialità:** la Double Duck, con i tortellini ripieni della coscia dell'anatra e il suo petto. *davittorio.com*

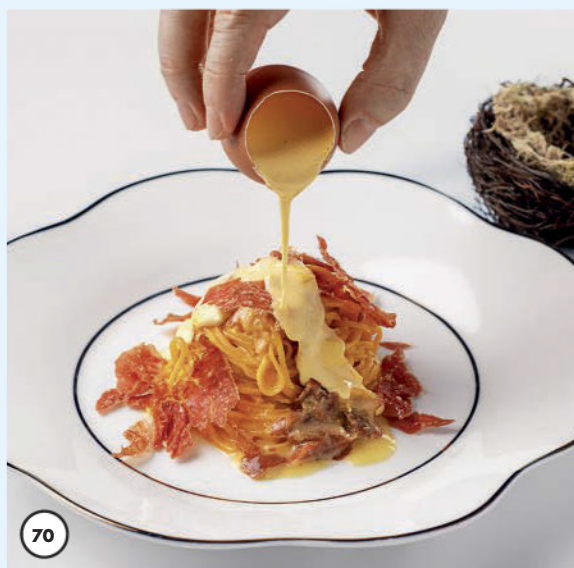
57. Otto e Mezzo (Shanghai)
La più importante location cinese di Umberto Bombana, cuoco notissimo in Cina, soprannominato «the King of truffle». **Cosa si mangia:** l'Italia sontuosa, con materie prime al top, e piatti che puntano sempre alla golosità senza compromessi. **La specialità:** tagliolini al tartufo bianco (con grattate clamorose) in stagione. *ottoemezzobombana.com*

EMIRATI ARABI

58. Armani (Dubai)
Tra il terzo e il 39° piano dell'iconico grattacielo si estende l'Armani Hotel. Lo sciccoso e stellato ristorante si trova al lobby. **Cosa si mangia:** la cucina, guidata da Giovanni Papi, è l'Italia in Armani style con piatti ricercati, eleganti, sempre con un tocco d'autore. **La specialità:** tortelli piacentini ricotta e spinaci: i più amati da Re Giorgio. *armanihotels.com*

59. Il Borro (Dubai)
Un bistrò toscano molto amato nell'Emirato, che fa parte del gruppo di Ferruccio Ferragamo. Si trova all'interno dell'hotel Jumeirah Al Naseem Madinat. **Cosa si mangia:** piatti in gran parte toscani, «integralisti» o rivisitati. Ma nel menù c'è spazio anche per la classicità italiana. **La specialità:** cavatelli con fave e ragù di agnello. *ilborrotuscanbistro.ae*

60. Torno Subito (Dubai)
Ambiente da Riviera Italiana anni '60, sofisticato e colorato, come voluto da Massimo Bottura, anima del progetto. È all'interno dell'hotel W Dubai. **Cosa si mangia:** nessun classico botturiano, piatti italiani con qualche rivisitazione molto «fresca». È stata Stella Michelin quasi immediata.

70

La specialità: ventresca, focaccia, fichi e melone. *tornosubitodubai.com*

GIAPPONE

61. Armani (Tokyo)
Essenziale, senza età, al decimo piano del concept Armani nella Ginza Tower. Al piano superiore c'è anche un lounge bar. **Cosa si mangia:** a fianco di una classica e italiana «Armani Experience», propone un omakase a cavallo tra la nostra cucina e quella locale. **La specialità:** pesce sciabola e salsa al prezzemolo. *armani.com*

62. Gucci Osteria da Massimo Bottura (Tokyo)
Bellissimo, con colori brillanti, arredi originali e una terrazza con il bar. **Cosa si mangia:** il menù degustazione, frutto della visione botturiana e dell'impegno di Antonio Iacoviello, che racconta l'Italia con un accento giapponese. **La specialità:** Wagyu Genovese, una tartare genovese-style con la carne più famosa del mondo (e ricci di mare). *gucciosteria.com*

63. Luca Fantin (Tokyo)
Nell'iconica Ginza Tower, è il fine dining del Bulgari Hotel aperto nel 2009. Ambiente elegante e molto suggestivo. **Cosa si mangia:** un menù, di classe notevole, firmato da uno dei maestri della cucina italiana nel mondo, capace di trovare il meglio dei prodotti locali. **La specialità:** il pesce Akamutsu con zafferano e verdure amare. *bulgarihotels.com*

HONG KONG

64. Giando
È il gioiello del gruppo di locali fondati dallo chef-patron Gianni Caprioli, in un ambiente moderno e luminoso. **Cosa si mangia:** una ricca carta che spazia dalle paste ripiene alla costoletta alla milanese, dal minestrone al polipo grigliato. **La specialità:** il brunch del weekend in cui appaiono molti prodotti italiani dop. *giandorestaurant.com*

65. Otto e Mezzo
L'unico tre Stelle Michelin di cucina italiana all'estero, conquistate da Umberto Bombana nel 2011. Si trova nel Ritz-Carlton Hong Kong. **Cosa si mangia:** grande cucina italiana, con tocchi creativi e con materie prime al top. Il tutto accompagnato da una cantina con 2.200 etichette. **La specialità:** le paste fatte in casa. *ottoemezzobombana.com*

INDONESIA

66. Casa Cuomo by Salvatore Cuomo (Giacarta)
Sontuoso: soffitti alti, imponenti lampadari, tanto marmo bianco e nero. Il top dell'Italia in Indonesia. **Cosa si mangia:** i piatti della tradizione, eseguiti in modo perfetto da Salvatore Cuomo come spaghetti, vongole e zucchine, oppure pappardelle ai funghi. **La specialità:** la pizza napoletana perché lo chef nasce pizzaiolo. *IG @casacuomo.id*

SINGAPORE

67. Art di Daniele Sperindio
All'ultimo piano della National Gallery, con tutte le caratteristiche del grande locale italiano: ambiente raffinato, cura nei dettagli, servizio impeccabile. **Cosa si mangia:** pochi piatti ma di grande tecnica e di impatto estetico che lo chef, di origini liguri, realizza con ingredienti di livello assoluto. **La specialità:** il suo cappon magro: granchio, camomilla, pera, menta e caviale. *artdidanielesperindio.com*

68. Buona Terra
Tovaglie bianche e linee sinuose per la «casa» di Denis Lucchi che stempera la formalità con quadri contemporanei **Cosa si mangia:** a pranzo quattro portate in stile omakase, a cena sei portate in degustazione, con piatti di cucina italiana di forte personalità. **La specialità:** lo scampo scottato, servito in salsa di acciughe. *buonaterra.com.sg*

TAIWAN

69. Casa Fontana by Giorgio Diana (Kaohsiung City)
Una splendida sala, con affaccio sul Dream Lake, all'interno dell'Eda Royal Hotel. Lo guida il sardo giramondo Giorgio Diana. **Cosa si mangia:** piatti essenziali, di cucina italiana contemporanea, con prevalenza di paste secche e pesce. **La specialità:** tortelli ripieni di aragosta, burrata, arancia e menta. *edaroyal.com.tw*

THAILANDIA

70. Enoteca Italiana (Bangkok)
Una suggestiva taverna con dehors nel quartiere degli affari. Tocco di classe, le bottiglie di un'eccellente cantina dove spicca il Barolo. **Cosa si mangia:** ci sono vari menù degustazione, alcuni a mano libera. Cucina italiana contemporanea, ma con visione internazionale. **La specialità:** petto d'anatra marinato, purea di radici di sedano. *enotecabangkok.com*

71. Acqua Ristorante (Phuket)
È lo spazio di design, luminoso e contemporaneo, del sardo Alessandro Frau che ha allestito →

anche una grande cantina. **Cosa si mangia:** nella lunga carta, anche piatti internazionali, ma l'anima resta nettamente italiana. **La specialità:** fregola con vongole, aragosta e pomodorini freschi. *acquarestaurantphuket.com*

OCEANIA

AUSTRALIA

72. 1889 Enoteca **(Brisbane)**
Ambiente elegante, da vera enoteca italiana. Un riferimento in città. **Cosa si mangia:** una sezione scontata di carne alla griglia, i classici italiani ma soprattutto i piatti romani che piacciono a tutti. **La specialità:** saltimbocca alla romana. *1889enoteca.com.au*

73. Tipo 00 **(Melbourne)**
L'ambiente è da trattoria italiana con la cucina a vista e il bancone regolamentare in marmo. **Cosa si mangia:** se il cuore della proposta è chiaramente la pasta, non mancano crudi di pesce, buoni salumi e qualche piatto di carne. **La specialità:** rigatoni, ortica, peperone, capperi e briciole di ricotta. *tipo00.com.au*

74. LuMi Dining **(Sydney)**
Bellissimo, con le grandi vetrate che si affacciano sul Sydney Wharf Marina. Al timone c'è Federico Zanellato, allievo di Heinz Beck. **Cosa si mangia:** un unico menù e una proposta vegetariana, realizzati con tecnica italiana e un twist fusion, partendo da grande materia prima. **La specialità:** la sequenza di piccoli assaggi, elegantissimi e precisi. *lumidining.com*

AMERICHE

ARGENTINA

75. Ike Milano Restò **(Buenos Aires)**
Piccolo, accogliente, davanti all'ippodromo di San Isidro, per i gourmet è il n.1 in città per la cucina tricolore. **Cosa si mangia:** «tradicion italiana» è il claim del locale e in effetti lo chef-patron Alberto Giordano resta su binari corretti, alleggerendo i classici o rivisitandoli in modo elegante. **La specialità:** medaglione di pasta con ripieno di carne e funghi. *ikemilanoresto.com*

BRASILE

76. Cipriani **(Rio de Janeiro)**
Il fine dining esclusivo del Copacabana Palace, l'hotel a sua volta più esclusivo su una delle spiagge iconiche. **Cosa si mangia:** Nello Cassese firma un menù con piatti moderatamente creativi e i classici della nostra cucina. C'è anche una degustazione vegana. **La specialità:** uovo biologico servito con carciofo, Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e tartufo. *belmond.com*

77. Picchi **(San Paolo)**
Lo spazio informale e colorato gestito da Pier Paolo Picchi (brasiliano di origini italiane) è al piano terra del Regent Park Hotel. **Cosa si mangia:** tre menù (Tutto Pasta, Tradizione e Picchi) con una forte ispirazione alla nostra cucina e qualche ricetta classica. **La specialità:** cannoli ripieni di mozzarella e pistacchio. *restaurantepicchi.com.br*

78. Borgo Mooca **(San Paolo)**
Stile moderno-retrò e piante rampicanti per un locale cool a Santa Cecilia, con bancone e un quotato cocktail bar al piano inferiore. **Cosa si mangia:** il menù cambia settimanalmente, giocando sui classici (a partire dalla pasta) e sugli ingredienti brasiliani. **La specialità:** tartare di manzo con fonduta di funghi. *IG @borgomooca*

CANADA

79. Don Alfonso 1890 **(Toronto)**
Ambiente classico e grande mise en place per il ristorante della famiglia Iaccarino nel cuore del Financial District. **Cosa si mangia:** i signature della casa sono in un menù, in carta le nuove idee dove l'italianità della ricetta si sposa con prodotti tipici del Canada. **La specialità:** gelato di anguilla, caviale di storione, tagliatelle al profumo di rosa selvatica. *donalfonsotoronto.com*

80. Osteria Giulia **(Toronto)**
È la «bomboniera» stellata del giovane Rob Rossi, uno dei cuochi del momento in Canada. Arredi essenziali, con tanto legno. **Cosa si mangia:** prevalenza di pesce cucinato e molti accenti di Liguria, terra dello chef, nei primi piatti. **La specialità:** la (perfetta) focaccia di Recco. *osteriagiulia.ca*

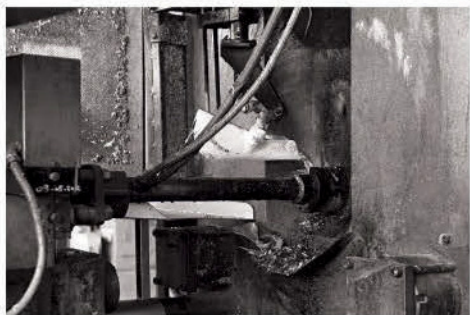
81. Cioppino **(Vancouver)**
Un «mediterranean grill & enoteca» che da un ventennio ha grande successo in città, anche per l'ambiente informale e curato. **Cosa si mangia:** tre menù – Dante, Boccaccio e Petrarca – con la pasta e le carni protagoniste, in piatti semplici da bistronomie. **La specialità:** la cheese-cake al limoncello. *cioppinosyaletown.com*

STATI UNITI

82. Ferraro's **(Las Vegas)**
Da quasi 40 anni rappresenta l'italianità nella città che non dorme mai, un posto classico nell'ambiente con tante salette private. **Cosa si mangia:** l'esperto chef Mimmo Ferraro persegue la sua linea di cucina che non trascura le regioni del Nord. **La specialità:** l'ossobuco con il risotto allo zafferano. *ferraroslasvegas.com*

83. Drago Centro **(Los Angeles)**
È il regno dello chef Celestino Drago che ha creato uno spazio dove il vino è protagonista con una selezione di grande livello. **Cosa si mangia:** la carta è lunga e ben articolata, ma qui si viene soprattutto per godere dei primi piatti. **La specialità:** pappardelle al ragù di fagiano e salsa di funghi. *dragocentro.com*

84. Osteria Angelini **(Los Angeles)**
Lo spazio che il riminese Gino Angelini ha creato nel 2001, in perfetto stile da trattoria con dehors regolamentare. **Cosa si mangia:** una bella carta con salumi e latticini italiani, paste e risotti, qualche piatto di pesce e le carni locali. **La specialità:** bombolotti Mancini all'Amatriciana. *angelinibeverly.com*

85. Osteria Gucci da Massimo Bottura **(Los Angeles)**
Il talentuoso Mattia Agazzi guida il locale americano della collezione, ambiente all'altezza dell'elegantissima Rodeo Drive. **Cosa si mangia:** tante idee, anche «contaminate» tra l'Italia e il mondo, fermi restando i (doverosi) classici dell'Osteria Francescana. **La specialità:** Risotto Camouflaged as Pizza, genialata in Bottura's style. *gucciosteria.com* →

86. LA Puglia (Los Angeles)
In soli quattro anni, il locale di Valentina Bianco – tra le palme di Santa Monica – ha saputo conquistare gli appassionati. **Cosa si mangia:** sapori autentici e cotture puntuali, per un repertorio pugliese espresso con una genuinità difficilissima da trovare negli Stati Uniti. **La specialità:** le bombette e i pasticciotti, preparati in modo perfetto. *lapuglia.us*

87. Casa Tua (Miami)
Molto bello, arredato in modo impeccabile e ben diviso tra la Library, la Chef's Table e l'ampio Garden immerso nel verde. **Cosa si mangia:** di tutto e di più, passando dal crudo fino agli ottimi dolci, con l'anima impostata su pasta, pizza, salumi e formaggi. **La specialità:** lasagna tradizionale. *casatualife.com*

88. Lido at the Surf Club (Miami)
Il fine dining, in stile classico e con terrazza regolamentare, del Four Seasons Hotel. Da poco è al timone l'esperto Marco Calenzo. **Cosa si mangia:** piatti eleganti, rigorosi e che migliorano la classicità italiana, dal vitello tonnato alla peperonata. **La specialità:** cappellacci ricotta e spinaci. *fourseasons.com*

89. Antica Pesa (New York)
Lussuoso, molto «caldo», nel cuore di Brooklyn: da oltre un secolo è guidato dalla famiglia Panella, romani doc. **Cosa si mangia:** ci si diverte tra ricette classiche e piatti con tocchi inaspettati, rispettosi degli ingredienti italianissimi. **La specialità:** spigola, carota, arancia e bottarga. *anticapesa.com*

90. Casa Lever (New York)
L'ambiente di Domenico Natale è un omaggio all'arte, con una fantastica collezione di ritratti serigrafici di Andy Warhol. **Cosa si mangia:** dall'insalata della casa ai dolci, passando per le tante paste e i risotti, è il trionfo della buona cucina italiana. **La specialità:** la «cutuleta alla milanese» con pomodorini e rucola (ovviamente). *casalever.com*

91. Osteria 57 (New York)
Tre sale accoglienti e due bar in uno spazio arredato con gusto, nel cuore del Greenwich Village.

Cosa si mangia: manca la carne, quindi spazio totale al pesce e a piatti vegetariani. Grande attenzione a latticini e paste. **La specialità:** gnudi di spinaci e ricotta fatti a mano, asparagi, talli d'aglio sott'aceto, fiori di zucca. *osteria57.com*

92. Rezdôra (New York)
La piacevolissima osteria emiliana di Stefano Secchi, allievo di Bottura, ha conquistato la Stella Michelin nel 2021. **Cosa si mangia:** tanta Emilia ovviamente, ma anche piatti classici (vedi l'Uovo in raviolo di Nino Bergese) e qualche idea innovativa. **La specialità:** gli anolini di Parma con salsa al Parmigiano Reggiano. *rezdora.nyc*

93. Sistina (New York)
Praticamente una galleria d'arte moderna che diventa ristorante, come voleva il patron Giuseppe Bruno, con una cantina monumentale. **Cosa si mangia:** cucina rinascimentale che vuole esaltare l'estetica dei piatti, sempre e comunque di ispirazione italiana. **La specialità:** pappardelle al ragù di vitello con funghi. *sistinany.com*

94. La Devozione: The Oval (New York)
Il multi-concept del Pastificio Di Martino è incastonato nel Chelsea Market con un negozio di pasta e due spazi per la ristorazione tra cui The Oval. **Cosa si mangia:** c'è la mano dell'esperto Peppe Guida nel menù che ha una scontata prevalenza di primi piatti di stampo italiano. **La specialità:** linguine alla colatura di alici di Cetara. *ladevozionenyc.com*

95. Belotti (Oakland)
Piccolo, informale ristorante e bottega (di tante cose buone) del giovane bergamasco Michele Belotti. **Cosa si mangia:** cucina solida, tradizionale con tanta pasta e qualche riferimento alla terra di origine, vedi i casoncelli e il brasato con polenta. **La specialità:** tortelli di polenta, timo e coniglio. *belottirb.com*

96. A16 (San Francisco)
Una piacevole enoteca con cucina, di grande successo. Fa parte di una piccola catena in California. **Cosa si mangia:** c'è anche la pizza, ma le cose migliori arrivano dai piatti di ispirazione mediterranea, abbinati a una bella cantina di vini del Sud. **La specialità:** i paccheri con zucchine, caciocavallo e pecorino. *a16pizza.com*

97. Acquerello (San Francisco)
Uno dei più famosi e prestigiosi – ha due Stelle Michelin – ristoranti di cucina italiana in America, molto elegante nell'ambiente. **Cosa si mangia:** dalla coppia Suzette Gresham e Giancarlo Paterlini escono piatti raffinati, autoriali, che utilizzano solo materie prime al top. **La specialità:** il menù vegetariano. *acquerellosf.com*

98. Fiola (Washington)
Elegantissimo, tra muri di pietra e stampe di Warhol. Un lodge di campagna, in stile retrò, una Stella Michelin in crescita. **Cosa si mangia:** la mano (ottima) del calabrese Antonio Mermolia regala piatti della tradizione italiana, con rivisitazioni sempre piacevoli. **La specialità:** l'Isola di Pantelleria, a base di tonno crudo e vegetali. *fioladc.com*

99. Masseria (Washington)
Ambiente rustico-chic in mezzo ai grattacieli, bello all'interno e nel pergolato, che ha conquistato la città fin dall'apertura. **Cosa si mangia:** la cucina (stellata) dello chef-patron Nicholas Stefanelli si basa su gusto pieno e vivacità, con un forte richiamo alla Puglia dove è nato. **La specialità:** i maccheroni al ragù di capra. *masseria-dc.com*

MESSICO

100. Sartoria (Città del Messico)
Un'osteria contemporanea, molto accogliente. È la casa di Marco Carboni, molto amata dai giovani, nel quartiere di Colonia Roma. **Cosa si mangia:** la pasta fatta in casa è il pezzo forte dello chef-patron modenese, che esce dalla sua regione per raccontare l'Italia intera. **La specialità:** maloreddus di semola al ragù. *sartoria.mx*

Inquadrate il QR code per altri suggerimenti sul nostro sito.

PER CANTINE TOGNI

Bollicine, che passione

Dall'aperitivo alla cena, crescono i consumi degli spumanti e gli appassionati di questa categoria di vini. Tra le etichette da non perdere c'è il Riesling Rocca dei Forti, uno spumante millesimato extra dry elaborato a basse temperature, in modo che siano esaltate le note aromatiche tipiche dell'uva. Nel calice si avvertono deliziosi profumi di fiori di acacia, pesca bianca e frutti tropicali; in bocca è fresco e intenso, con una bollicina cremosa e una chiusura equilibrata e sapida. Queste caratteristiche lo rendono ideale per l'aperitivo, ma anche per accompagnare le cene di pesce e i piatti vegetariani. Da provare con un antipasto di gamberi crudi e frutti tropicali, un risotto con erbe e formaggi e con secondi piatti delicati di pesce. Anche gli altri spumanti Rocca dei Forti sono da provare: frutto di un'accurata selezione dei migliori vitigni, come Ribolla, Verdicchio, Glera, Passerina e Moscato, sono pensati per accompagnare ogni momento della quotidianità, dai brindisi spensierati alle cene importanti, dall'aperitivo al dessert. Con una tale varietà di scelta, tutti potranno trovare sempre la bottiglia giusta, a seconda del proprio gusto, dell'occasione di consumo e dell'abbinamento gastronomico.

Tante varietà, stessa qualità. Rocca dei Forti presenta la sua gamma di spumanti. Nella foto a destra, affiancano il Riesling Extra Dry, il Prosecco DOC e il Prosecco Rosé.

SULLE GOLOSE TRACCE DI MARCO POLO

Ha viaggiato in tutto il mondo e assaggiato tanti sapori diversi. Poi il mercante veneziano è tornato a casa con una borsa carica di nuovi ingredienti e ha creato la cucina fusion. Prima di tutti

DI **MARINA MIGLIAVACCA**
RICETTE **WALTER PEDRAZZI**
TESTO RICETTE **LAURA FORTI**
FOTO **CHIARA CADEDDU**
STYLING **BEATRICE PRADA**

TRANCI DI BACCALÀ CON VERDURE

Appena tornato a Venezia, liberato dalla provvida prigionia dei genovesi che gli ha permesso di dettare *Il Milione*, Marco si sposa, già ultraquarantenne, con la patrizia Donata Badoer. Le nozze vengono celebrate in pompa magna e ci piace immaginare per l'occasione un banchetto che mescoli ingredienti esotici e nostrani, in omaggio alla vita avventurosa dello sposo e al palato "global" dei veneziani, viaggiatori del mondo. Senz'altro Marco ha lasciato nel Catai qualche bella principessa che lo ha amato: nell'aroma di una spezia pregiata e nella dolcezza di un goccio di miele color dell'oro avrà ritrovato la grata memoria di una vita intera dedicata all'esplorazione e alla conoscenza, che non sarà mai dimenticata nei secoli.

Retaggi... serenissimi

Dalla moglie Donata, anche lei figlia di ricchi mercanti, Marco avrà tre figlie dai nomi venezianissimi, Fantina, Belella e Moreta. Belella sposerà un Querini, antenato di quel Pietro Querini che riporterà a Venezia il baccalà dalle isole Lofoten, trasformando il suo naufragio in una scoperta culinaria.

FOTO **AG. BRIDGEMAN IMAGES**

SPIEDINI DI AGNELLO MARINATI AL SAKÈ E CIPOLLOTTI SALTATI

L'agnello della fratellanza – Racconta Marco che nella provincia del Tangut (l'odierno Gansu), dove vivono insieme e in pace nestoriani, saraceni e pagani, si celebra un rito che ha come protagonista un agnello. Ogni boccone è condiviso «per loro parenti» e consumato «con grande festa e reverenza», in un gioioso rito di comunità dove niente viene sprecato e dove nessuno è straniero.

AMBROGINO DI POLLO

Venezia fusion – Sfiziosa come il nettare dell'ambrosia che piace agli dèi e dal quale prende il nome, questa ricetta classica del Trecento veneziano nobilita la delicata carne di pollo (o di cappone) con un tocco di spezie e frutta secca ed è diffusa in diverse varianti, alcune con l'aggiunta di prugne e datteri, per una preparazione che vuole essere «agra e dolza» al tempo stesso.

É stata una TIRAMISÙ WORLD CUP super golosa, grazie a

Amadori

Con la collaborazione e il contributo della

Con il sostegno di

Un progetto di

Seguici su

TRANCI DI BACCALÀ CON VERDURE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g filetto di baccalà dissalato
150 g rapa bianca
100 g cavolini di Bruxelles
80 g piselli sgranati
3 cipollotti – 2 tuorli
olio extravergine di oliva
salsa di soia – sale

Sbollentate i piselli in acqua bollente salata per 3 minuti e scolateli.
Pulite i cavolini e sfogliateli ottenendo un insieme di «petali». Mondate i cipollotti e la rapa e tagliateli a pezzetti.
Scaldate un filo di olio in una padella e unitevi la rapa per 3 minuti, quindi toglietela e mettetela in una ciotola.
Cuocete nella stessa padella i cipollotti, per 2 minuti, quindi uniteli alle rape.
Cuocete infine i cavolini per 2 minuti e uniteli alle altre verdure.
Tagliate a tranci il baccalà e rosolateli nella padella delle verdure, con un altro filo di olio, appoggiandoli sulla pelle. Voltateli dopo 2 minuti e cuoceteli abbassando il fuoco per 15 minuti, con un coperchio.
Aggiungete in padella tutte le verdure saltate e i piselli, bagnate con 500 g di acqua e cuocete per 30 minuti, senza coperchio.
Sbattete i tuorli con mezzo bicchiere d'acqua e 1 cucchiaio di salsa di soia.
Togliete i tranci di baccalà dalla padella e versate sulle verdure i tuorli sbattuti. Lasciate rapprendere per 1 minuto, mescolando, quindi servite le verdure insieme con i tranci.

DOLCETTI DI FILLO, FRUTTA SECCA E MIELE

Il miele delle favorite – **Nel *Milione* il miele, anzi, il mèle, è spesso citato. Negli harem dei sultani dalle cento bellissime spose, le favorite che tessono le loro trame di potere e di passione sono ghiotte di pasticcini realizzati con fichi, datteri e frutta secca, dolcissimi e un tantino sensuali...**

SPIEDINI DI AGNELLO MARINATI AL SAKÈ E CIPOLLOTTI SALTATI

Impegno Medio
Tempo 35 minuti più 1 ora di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g polpa di agnello (lombatine disossate)
4 cipollotti – zucchero
finocchietto
pasta di peperoncino
sakè – salsa di soia
olio di semi di girasole

Tagliate a bocconi la polpa di agnello, metteteli in una ciotola e conditeli con un ciuffo di finocchietto sminuzzato, 2 cucchiai di sakè e 2 cucchiai di salsa di soia per 1 ora in frigorifero.
Mondate i cipollotti e tagliate a striscioline sia il verde sia i bulbi.
Infilzate i bocconi su 12 stecchi da spiedo. Unite alla marinata rimasta 1 cucchiaino di zucchero, un pizzico di pasta di peperoncino e un altro cucchiaio di sakè.
Cuocete gli spiedini in una padella calda, con un filo di olio di semi per 2 minuti.
Aggiungete la marinata arricchita e cuocete per 4-5 minuti.
Unite i cipollotti, togliete gli spiedini e continuate a cuocere per 5 minuti.
Servite gli spiedini con i cipollotti.

AMBROGINO DI POLLO

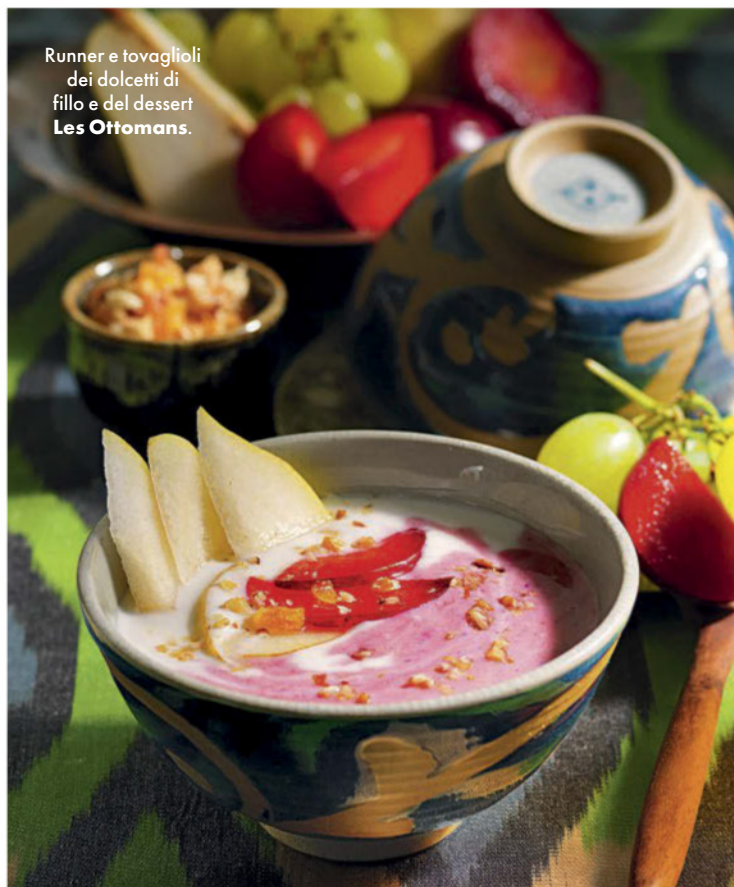
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 sovracosce di pollo disossate
5 chiodi di garofano
3 cipolle rosse
2 bustine di zafferano
zenzero grattugiato
uvetta – noce moscata
mandorle – aceto bianco
vino bianco
brodo vegetale
olio extravergine di oliva
sale
pepe nero in grani

→

Spellate le sovracosce e tagliatele a bocconcini. Metteteli in una ciotola e conditeli con mezzo cucchiaio di zenzero grattugiato, un cucchiaio di grani di pepe nero, i chiodi pestati, 2 cucchiai di aceto e un pizzico di noce moscata.
Rosolate poi i bocconcini in una padella con un filo di olio, arrostiteli bene mescolandoli per circa 10-12 minuti, quindi toglieteli dalla padella.
Aggiungete nel fondo di cottura le cipolle tagliate a pezzetti insieme con l'uvetta ammorbidita nell'acqua, salando. Quando le cipolle cominciano ad ammorbidirsi, bagnate con 2-3 cucchiai di vino e 1 cucchiaio di aceto.
Togliete a questo punto ¼ delle cipolle dalla padella: sono ancora vivide nel colore e nella consistenza, serviranno per la decorazione del piatto. Continuate a cuocere il resto e dopo circa 2-3 minuti, quando cominciano di nuovo a sfrigolare, riunite i bocconcini di pollo e, infine, lo zafferano sciolto in 2 cucchiai di brodo vegetale.
Cuocete tutto insieme per 1-2 minuti e spegnete.
Guarnite con le cipolle tenute da parte e mandorle a filetti.

Runner e tovaglioli dei dolcetti di fillo e del dessert **Les Ottomans**.

DESSERT DI FRUTTA E KEFIR

Latte tartaro – **Marco Polo si porterà a Venezia un servitore tartaro che ribattezzerà Pietro e che è citato nel suo testamento. Proprio nel Paese dei tartari racconta nel *Milione* di aver assaggiato «latte di giumente buono a bere che chiamano chemmisi». È il nostro kefir.**

DOLCETTI DI FILLO, FRUTTA SECCA E MIELE

Impegno Facile
Tempo 35 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 12 PEZZI

- **250 g frutta secca mista (fichi secchi, datteri, uvetta ammorbidita in acqua, noci, mandorle, albicocche disidratate)**
- **6 fogli di pasta fillo**
- **miele – acqua di rose**

Sminuzzate la frutta secca e mescolatela ottenendo un granulato. Profumatelo con acqua di rose.
Disponete i fogli di fillo sovrapposti a due a due.
Spennellateli con il miele, quindi distribuitevi sopra il granulato.
Tagliate ogni doppio foglio in 4 strisce. Arricciate la pasta e arrotolatela a spirale, senza mai staccarvi dal piano di lavoro. Una volta ottenuta una chiocciolina per ogni striscia, adagiatela nell'incavo di uno stampo multiplo da muffin. Riempitelo tutto.
Infornate lo stampo a 200 °C per circa 15 minuti.
Sfornate e togliete i dolcetti dallo stampo, quindi serviteli con altro miele.

DESSERT DI FRUTTA E KEFIR

Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **800 g kefir**
- **300 g frutta fresca a piacere**
- **miele – frutta secca e fresca per guarnire**

Frullate il kefir con circa metà della frutta e 4 cucchiai di miele.
Tagliate a pezzetti la frutta rimasta e unitela al frullato come decorazione, insieme con la frutta secca scelta.
Tenete da parte un po' di kefir prima di frullarlo, se volete un effetto bicolore: colatelo poi nel frullato, mescolandolo solo parzialmente.

WALTER PEDRAZZI

Nostro collaboratore da molti anni, è cuoco, docente e divulgatore di cucina. Conosce a fondo la nostra tradizione ma ama esplorare nuove idee e nuovi sapori. Ha creato per noi le ricette ispirate ai racconti di Marco Polo, nell'anno dell'anniversario.

FOTO VALENTINA SOMMARIVA

Hai mai sentito parlare di APPLEPAIRING?

Golden Delicious Val Venosta

Potassio
130
mg ogni 100g

Tonno fresco

Mela Val Venosta, in collaborazione con la Dott.ssa Chiara Manzi, esperta in Nutrizione Antiaging e Medicina Culinaria, ti presenta straordinari abbinamenti che uniscono le proprietà uniche delle mele Val Venosta con i cibi che amiamo di più, per un valore aggiunto in termini di sapore e salute.

QUI LA RICETTA COMPLETA

SEPPIE RIPIENE IN ZIMINO

CHIUDERE IN BELLEZZA

TIMBALLINI DI ANELLETTI SICILIANI AL FORNO CON CAVOLFIORE

Abbiamo ricevuto tantissime ricette (grazie di cuore). Le abbiamo scelte, provate nella nostra cucina e poi assaggiate tutti insieme. È stato bello conoscervi attraverso i sapori che amate di più. Tra poco sveleremo qual è la Migliore Ricetta Italiana 2024, intanto complimenti a tutti voi

REALIZZAZIONE RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **VALENTINA VERCELLI**
FOTO **DAVIDE MAESTRI**, STYLING **BEATRICE PRADA**

AREPAS ALLA MENTA CON FRITTATA DI UOVA D'OCA E CIPOLLE DI BREME

SEPPIE RIPIENE IN ZIMINO

RICETTA DI
Alessandra Gemignani

Da sempre appassionata di cucina, Alessandra ha iniziato le sue avventure ai fornelli, carpendo i segreti dai cuochi di casa, la mamma, il papà, la nonna e la zia, e imparando sui libri le tecniche e le ricette tradizionali della cucina italiana. Oggi aiuta il fratello nel suo bar-ristorante e ci ha raccontato che per questo piatto ha preso spunto dalla preparazione viareggina, utilizzando prodotti locali e stando attenta a ottimizzare ingredienti, tempi e costi.

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 40 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
- 300 g pesce da frittura (trigliette, sugarelli, piccole sogliole, ghiozzi)
- 200 g bieta
- 100 g farro
- 40 g lardo di Colonnata
- 30 g pecorino semi stagionato
- 6 pomodori maturi
- 4 seppie nere di medie dimensioni
- 2 carote – 1 zucchina
- 1 patata media – 1 uovo
- 1 gambo di sedano
- concentrato di pomodoro
- aglio – prezzemolo
- vino bianco secco
- peperoncino fresco
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

Preparate un brodo di pesce, mettendo in una casseruola un poco di olio, una carota e un gambo →

«VELLUCREMA» AL SEDANO RAPA

di sedano a pezzetti, un ciuffo di prezzemolo spezzettato, un pomodoro a pezzi, e un paio di etti dei pesci da frittura, eviscerati e lavati. Fate soffriggere, regolate di sale e di pepe, poi unite circa un litro e mezzo di acqua fredda, portate a bollore e fate cuocere per 30 minuti. Filtrate il brodo.
Lessate il farro nel brodo di pesce, secondo le indicazioni riportate sulla confezione, quindi scolatelo e lasciatelo raffreddare.
Pulite le seppie, togliendo i tentacoli (potrete utilizzarli per preparare un risotto) e l'interno, facendo attenzione a non rompere le sacche del nero, lavatele e asciugatele.
Lavate le biete, spezzettate le foglie con le mani e lessatele.
Mondate la carota rimasta, la zucchina e la patata e tagliatele a cubetti molto piccoli.
Lessate le verdure o cuocetele a vapore, poi schiacciatele con una forchetta e unitele al farro, aggiungendo anche poco prezzemolo e aglio tritati, il pecorino grattugiato, l'uovo, il lardo tritato finemente, sale e pepe a piacere. Amalgamate il tutto, riempite le seppie con il composto e chiudetele con uno stecchino.
Versate in un tegame basso 3 cucchiai di olio, un trito di aglio, peperoncino e gambi di prezzemolo, lasciate scaldare per un paio di minuti, quindi adagiatevi le seppie, facendole rosolare. Sfumate con un bicchiere di vino bianco e, una volta evaporato, unite i pomodori a pezzetti, un cucchiaio di concentrato di pomodoro e la bieta lessata.
Coprite e portate a cottura, girando le seppie ogni tanto (se necessario, potete bagnarle con un po' di brodo); dovrete ottenere un sughetto ritirato e le seppie morbide, ma non stracotte.
Servite le seppie, accompagnando a piacere con polenta bianca o fette di pane abbrustolite. →

TIMBALLINI DI ANELLETTI SICILIANI AL FORNO CON CAVOLFIORE

RICETTA DI
Gilda Failla

Siciliana, appassionata di cucina, lavora in banca ma organizza cooking class per stranieri che porta nell'antico mercato di Ortigia a scegliere gli ingredienti da trasformare poi in piatti squisiti. «Questa ricetta è tra le mie preferite perché la preparava sempre mio papà; negli anni ho fatto qualche cambiamento, aggiungendo pinoli e uvetta e cambiando il formato della pasta».

Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g pasta tipo anelletti siciliani
80 g caciocavallo fresco grattugiato
40 g burro – 30 g pinoli
20 g uvetta – 1 cavolfiore medio
1 scamorza bianca a tocchetti
1 cipollotto – pangrattato
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato – sale – pepe
olio extravergine di oliva

Lavate il cavolfiore, dividetelo in cimette, quindi cuocetelo in acqua bollente salata per circa 10 minuti, scolandolo al dente.
Soffriggete il cipollotto a rondelle in una padella con un velo di olio, poi aggiungete l'uvetta, precedentemente ammollata in acqua tiepida e ben strizzata, i pinoli, precedentemente tostati, e le cimette di cavolfiore, regolando di sale e di pepe e cuocendo a fuoco medio, finché il cavolfiore non si sarà leggermente colorito.
Cuocete gli anelletti nell'acqua di cottura del cavolfiore, scolateli al dente e conditeli con un filo di olio e un fiocco di burro; unite il caciocavallo, la scamorza, 60 g di parmigiano e le cimette di cavolfiore, mescolando per amalgamare tutto.
Distribuite gli anelletti conditi in 4 pirottini da forno e completate con una spolverizzata di pangrattato, un cucchiaio di parmigiano grattugiato e qualche fiocchetto di burro.
Cuocete in forno già caldo, a 180 °C, per circa 20 minuti, finché non si sarà formata una crosticina dorata.
Sfornate i timballini, lasciateli riposare per qualche minuto, quindi sformateli e serviteli caldi, completando a piacere con fiori eduli, cimette di cavolfiore o erbe.

AREPAS ALLA MENTA CON FRITTATA DI UOVA D'OCA E CIPOLLE DI BREME

RICETTA DI
Alessandro Fico e Cesare Idi

Alessandro e Cesare sono due amici appassionati di cucina, che vivono a Vigevano. Alessandro, napoletano trasferito in Lomellina, è «abilissimo con le farine», mentre Cesare ha già partecipato l'anno scorso a La Migliore Ricetta Italiana con il risotto con lumache e asparagi rosa di Cilavegna. Quest'anno propongono una preparazione perfetta per l'aperitivo, con prodotti della loro zona, le cipolle di Breme e le uova d'oca di Mortara, divenuti un morbido ripieno per le focaccine tipiche del Venezuela.

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 20 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 kg 2 cipolle di Breme
500 g uova d'oca di Mortara
250 g farina di mais bianco precotto – sale – pepe
80 g grana padano grattugiato
20 g menta nepetella
olio extravergine di oliva

Impastate la farina di mais con la menta nepetella tritata, 1-2 cucchiai di olio, sale e acqua, aggiungendola poco per volta, finché non otterrete un impasto liscio e compatto. Lavoratelo per formare un cilindro di 3-4 cm di diametro e lasciatelo riposare, coperto, per 30 minuti.
Dividete il cilindro in dischi spessi 3-4 mm, con un peso di circa 25 g ciascuno e cuoceteli su una piastra liscia, calda e unta per circa 3 minuti per lato, finché non saranno dorati. Regolate di sale a fine cottura.
Mondate le cipolle, tagliatele a fettine sottili e appassitele in una padella con un paio di cucchiai di olio, regolando di sale.
Sbattete le uova con il grana padano, regolando di sale e di pepe. Unite le cipolle, a temperatura ambiente, e cuocete la frittata in una padella ben calda e oliata, per circa 5-7 minuti per lato. Ritagliate nella frittata, con l'aiuto di un tagliapasta, dei dischi con lo stesso diametro delle arepas.
Tagliate le arepas a metà, farcitele con i dischi di frittata e servitele.

«VELLUCREMA» AL SEDANO RAPA

RICETTA DI
Giovanna Savi

Cuoca e sommelier, Giovanna Savi cucina secondo il motto «cibo trattato bene». Di questo piatto, dal sapore fresco, aromatico e vagamente speziato, ci ha scritto: «Guardate cosa si può fare con una radice, un tubero e un bulbo!». Trovate altre sue ricette sul profilo Instagram *@altropiatto*.

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 ml brodo vegetale
600 g 1 sedano rapa
200 g panna fresca
1 grossa cipolla dolce
1 grossa patata bianca
nocciole – maggiorana
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate il sedano rapa, la cipolla e la patata, tagliateli a pezzetti e soffriggeteli brevemente in olio. Salate, pepate e aggiungete il brodo. Fate sobbollire per circa 30 minuti, quindi frullate il tutto per renderlo cremoso.
Servite la «vellucrema» in piatti fondi, completando con panna semi montata, una manciata di nocciole spezzettate e tostate, foglioline di maggiorana, un filo di olio e una macinata di pepe.

Lettori ai fornelli!

Scoprite tutte le ricette che sono state selezionate e pubblicate sul nostro sito. A dicembre verranno svelate le dieci migliori.

Inquadrate il QR code per accedere alla pagina dedicata.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN AUTUNNO

IL PAESE DELLE RARITÀ

TESTA IN CASSETTA
Si produce a Gavi (AL), secondo la tradizione contadina di recuperare le parti di maiale «avanzate» dalla produzione di prosciutti, coppe e salami. Oggi i macellai la ingentiliscono con tagli di bovini più e meno nobili. L'insieme, macinato, è insaccato e poi pressato per dare forma schiacciata.

FAGIOLO BIANCO DI TERRASEO
È inserito tra i Prodotto Agroalimentari Tipici della Sardegna e si produce nella omonima frazione del comune di Narcao, Sud Sardegna. È raccolto in autunno e fatto seccare, per il consumo nei mesi successivi. Cuoce velocemente ed è buono sia nelle zuppe sia in insalata.

MIELE DEL DELTA DEL PO
Tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Veneto, questo miele ha conquistato una etichetta propria, avendo caratteristiche tipiche della zona in cui è raccolto, in Polesine. Se ne trovano di diversi tipi, tra cui melone e radicchio sul Delta, tiglio e castagno nelle zone dell'entroterra polesano.

SEDANO NERO DI TREVI
Si chiama così perché è scuro, a meno che non venga interrato per ottenere un colore più chiaro. Un tempo rinomato in Umbria, è oggi più raro e tutelato dal Presidio Slow Food: si trova nei mercati locali, è particolarmente lungo, fino a un metro, è profumatissimo e totalmente privo di filamenti.

TESTI LAURA FORTI, FOTO AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, ARCH. LCI, ARCH. SLOW FOOD

LA NOVITÀ
Per chi sceglie pensando al proprio benessere arriva la linea «Piacersi» di **Conad**: una gamma di prodotti che soddisfano i vari aspetti che concorrono a una buona salute: dal controllo del peso alle funzionalità degli apparati, alle funzioni mentali.

IN DISPENSA

1. È una tra le eccellenze italiane più amate nel mondo: il sapore, l'aroma e la granulosità del **Grana Padano Dop** si intensificano con la stagionatura: da 9 a oltre 14 mesi, oltre 16, 18 e Riserva oltre 20 e 24 mesi.
2. C'è anche il kefir tra i prodotti più nuovi di **Arborea**, cooperativa basata in Sardegna. Nella versione «al cucchiaio» è disponibile naturale o alla frutta e, con il marchio Girau, anche di capra.
3. Le farine di **Molino Pasini** sono state studiate per garantire i migliori risultati ai consumatori: per questo, sono indicate anche le destinazioni d'uso, come su questa farina 00 per dolci e frolle. Tra le altre, farine per pizza, pasta fresca, dolci lievitati, panettone.
4. Gli amaretti di **Matilde Vicenzi** sono tra i prodotti più storici dell'azienda Veneta, che li produce sin dalla sua fondazione, nel 1905: friabili e saporiti, sono ottimi pasticcini, ma anche ingredienti per dolci e persino in cucina.
5. Il brodo di verdure oggi si può dosare al bisogno grazie ai pratici tubetti di **Bauer**: comodi, veloci e richiudibili, per una perfetta conservazione.
6. Il cioccolato fondente extra Porcelana di **Amedei** è ottenuto da cacao Criollo, la varietà più rara al mondo. Ha un sapore amabile e rotondo, aromatico e armonioso.
7. Il riso Bianco Essenziale della linea Origini di **Riso Vignola** è un Carnaroli biologico, controllato dal seme alla confezione grazie a una filiera certificata. Perfetto per risotti con ottima tenuta alla cottura.
8. Nascono sul versante soleggiato delle Alpi, in Alto Adige, le mele **Marlene**, saporite in tutte le loro varietà. La Gala, rossa, è croccante e succosa, leggermente aspra.
9. I fagioli borlotti secchi **Alce Nero** sono biologici e provengono da coltivazioni italiane: ideali per zuppe e minestre, dopo un ammollo di 8-10 ore in acqua fredda.

LA NOVITÀ
Il tris panato di **Orogel** è un mix di verdure surgelate, pronte da cuocere per un contorno o un ghiotto aperitivo: zucchine, melanzane e cavolfiori, ricoperti da una panatura di farina di mais, da cuocere al forno, in padella e friggitrice, anche ad aria.

A CURA DI **LAURA FORTI**, FOTO **AG. 123RF**

Galup®
1922
NOODLES®

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Alce Nero
alcenero.com

Amedei
amedei.it

Bauer
bauer.it

Cantina Pizzolato
lacantinapizzolato.com

Cavicchioli
cavicchioli.it

Conad
conad.it

Consorzio Tutela Grana Padano
granapadano.it

Cooperativa Assegnatari Associati Arborea
arborea1956.com

Emporio Mikica
emporiomikica.com

Fope
fope.com

Ginori 1735
ginori1735.com

Gucci
gucci.com

Hermès
hermes.com

Ichendorf
ichendorfmilano.com

Krug
krug.com

La DoubleJ
ladoublej.com

La Viarte
laviarte.it

Les Ottomans
les-ottomans.com

Libeco
libecohomestores.eu

Marlene
marlene.it

Masi
masi.it

Matilde Vicenzi
matildevicenzi.it

Molino Pasini
molinopasini.com

Motel a Miio
motelamiio.com

Nino Negri
ninonegri.it

Orogel
orogel.it

Riseria Vignola Giovanni
risovignola.it

Sambonet
sambonet.com

Errata corrige. Nel servizio *Itinerari del vino*, a pag. 85 del numero di Settembre, l'immagine in basso a destra è stata scattata presso Tenuta Martinelli e non presso Cantina Caruna, come precedentemente indicato. Nel servizio *Come si mangia in Puglia* alle pagg. 100 e 102 del numero di Ottobre, si riporta in modo errato il nome del ristorante Cucromia di Andria. Ci scusiamo con le aziende vinicole, il ristorante e i lettori.

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di **telefonare al n.02 86 80 80 80**, oppure scrivere una e-mail a **abbonati@condenast.it**.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit **abbonatiqui.it/subscription**. For further information please contact our Subscription Service: phone +39 02 86 80 80 80 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 108,00	€ 185,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 103,00	€ 149,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2024 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. S.r.l. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: ELCOGRAF S.p.a., via Arnoldo Mondadori 15, Verona (VR) - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 9,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9278 del 06-03-2024

I CORSI DI NOVEMBRE

FANTASIA E TRADIZIONE

Lasciamoci ispirare dai nostri cuochi per creare bocconcini deliziosi o nuovi piatti sostanziosi senza carne. E partiamo alla riscoperta della grande gastronomia siciliana

PASTICCERIA SALATA
Che cosa si impara
Alcuni impasti di base e preparazioni: Pasta brisée, Pasta mezza sfoglia, e Composto a bignè, Quiche Lorraine, Rustici, Bignè con crema di formaggio e salmone.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
8 e 27 novembre.

CUCINA REGIONALE: LA SICILIA
Che cosa si impara
Alcuni dei piatti più tradizionali della gastronomia isolana: Pane e panelle, Busiate al pesto trapanese, Sarde a beccafico, Granita con pasta di mandorle.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 100 euro.
Quando si svolge
23 novembre.

LEGUMI A TUTTO TONDO
Che cosa si impara
Crespelle di lenticchie, caprino, rucola e pomodori secchi, Maltagliati allo zafferano con cicerchia, Polpette di borlotti con robiola e cipollina, Biscotti di ceci.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
13 e 21 novembre.

È in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004
Le videolezioni online su
corsidigitali.lacucinaitaliana.it

FOTO **ARCH. LCI**